Picadora de carne semiprofesional
Meat grinder
Hachoir à viande semi-professionnel
Picadora de carne semiprofissional
Halbprofessioneller Fleischwolf
Tritacarne semiprofessionale
Semi-professionele vleesmolen
Ημιεπαγγελματική μηχανή κοπής κρέατος
Мясорубка полупрофессиональная
مفرمة لحم شبه محترفة
Félprofesszionális hús-aprító gép
Yarı profesyonel et kıyma makinesi
Полупрофесионална месомелачка

Zeus 1400

COD. 30586

E MODO DE EMPLEO

GB OPERATING INSTRUCTIONS

F MODE D'EMPLOI

P MODO DE EMPRÊGO

D GEBRAUCHSANLEITUNG

I ISTRUZIONI

NL GEBRUIKSAANWIJZING

GR ΤΡΟΠΟΣ ΧΡΗΣΗΣ

RU ИНСТРУКЦИИ

AR طريقة الاستعمال

HU HASZNÁLATI UTASÍTÁS

TR KULLANMA ŞEKLI

BG ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА

PALSON®

ZEUS
1400

E ESPAÑOL 6
GB ENGLISH 8
F FRANÇAIS 10
P PORTUGUÊS 12
D DEUTSCH 14
I ITALIANO 16
NL NEDERLANDS 18
GR ΕΛΛΗΝΙΚΑ 20
RU РУССКИЙ 22
AR اللغة العربية 25
HU MAGYAR 26
TR TÜRKÇE 28
BG БЪЛГАРСКИ 30

1 Motor unit
2 Selector switch (I,O,II)
3 “Reverse” function switch
4 Nozzle fastening button
5 Crusher nozzle
6 Tray
7 Food pusher
8 Coil
9 Cutting blade
10 Mincing disc (thick)
11 Mincing disc (medium)
12 Mincing disc (fine)
13 Ring to set the discs
14 Set of 3 different nozzles

1 Unité moteur
2 Interrupteur de sélection (I, O, II)
3 Interrupteur de fonction « reverse »
4 Bouton de fixation de l’embouchure
5 Embouchure hachoir
6 Plateau
7 Pousse-aliments
8 Serpentin
9 Lame de coupe
10 Disque de hachage (gros)
11 Disque de hachage (moyen)
12 Disque de hachage (fin)
13 Anneau de fixation des disques
14 Jeu de 3 embouchures différentes

1 Unidade do motor
2 Interruptor de selecção (I,O,II)
3 Interruptor de função “reverse”
4 Botão de fixação do bocal
5 Bocal triturador
6 Bandeja
7 Empurrador de alimentos
8 Serpentina
9 Lâmina de corte
10 Disco de picagem (grosso)
11 Disco de picagem (médio)
12 Disco de picagem (fino)
13 Anel de fixação dos discos
14 Conjunto de 3 boquilhas diferentes

1 Motorgehäuse
2 Auswahlschalter (I,O,II)
3 Rücklauftaste „Reverse“
4 Sperrknopf für Düse
5 Schneckenrohr
6 Einfüllschale
7 Stopfer
8 Schnecke
9 Kreuzmesser
10 Lochscheibe (grob)
11 Lochscheibe (mittel)
12 Lochscheibe (fein)
13 Vorsatzring
14 Set mit 3 verschiedenen Fülltrichtern

1 Gruppo motore
2 Interruttore di selezione (I, O, II)
3 Interruttore di funzione “reverse”
4 Pulsante di attacco della bocchetta
5 Bocchetta di tritatura
6 Vassoio
7 Spingicarne
8 Elica
9 Lama di taglio
10 Disco di tritatura (spessa)
11 Disco di tritatura (media)
12 Disco di tritatura (fine)
13 Anello per fissare i dischi
14 Set di 3 bocchette diverse

1 Motoreenheid
2 Selectieschakelaar (I,O,II)
3 Schakelaar voor “reverse”-functie
4 Buisvergrendelknop
5 Maalbuis
6 Schaal
7 Stoter voor voedingsmiddelen
8 Spiraalbuis
9 Snijmes
10 Maalschijf (dik)
11 Maalschijf (gemiddeld)
12 Maalschijf (dun)
13 Ring voor bevestiging van schijven
14 Set van 3 verschillende mondstukken

1 Μονάδα κινητήρα
2 Διακόπτης επιλογής (I,O,II)
3 Διακόπτης λειτουργίας “reverse”
4 Κουμπί ρύθμισης του στομίου
5 Στόμιο παροχής
6 Δίσκος
7 Ωστήρας τροφίμων
8 Σερπαντίνα
9 Λάμα κοπής
10 Δίσκος αλέσματος (παχύς)
11 Δίσκος αλέσματος (μεσαίος)
12 Δίσκος αλέσματος (λεπτός)
13 Δακτύλιος στερέωσης των δίσκων
14 Σετ 3 διαφορετικών ρύγχων

1 Привод
2 Переключатель (I,O,II)
3 Кнопка включения режима «reverse»
4 Кнопка закрепления приставки-мясорубки
5 Приставка-мясорубка
6 Чашка
7 Толкатель
8 Шнек
9 Нож
10 Решетка с крупными отверстиями
11 Решетка со средними отверстиями
12 Решетка с мелкими отверстиями
13 Кольцо для закрепления решеток
14 Набор из 3 разных колпачков

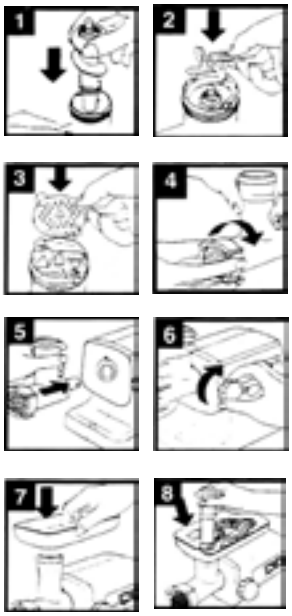
1 وحدة المحرك
2 أداة إيقاف واختيار (I، 0، II)
3 أداة إيقاف المهمة "Reverse"
4 زر تثبيت المنفس
5 منفس فرم
6 صينية
7 أداة دفع الأغذية
8 ماسورة لولبية
9 موس قطع
10 قرص قطع (ثخين)
11 قرص قطع (متوسط)
12 قرص قطع (ناعم)
13 حلقة لتثبيت الأقراص
14 طقم مكون من 3 فوهات مختلفة

1 Motor egység
2 Kiválasztó gomb (I,O,II)
3 A “reverse” funkció kapcsolója
4 Kivezető cső rögzítője
5 Aprító cső
6 Tálca
7 Húsnyomó kanál
8 Hústovábbító
9 Vágókés
10 Vágórostély (durva)
11 Vágórostély (közepes)
12 Vágórostély (finom)
13 Vágórostély-rögzítő gyűrű
14 Három kimeneti cső-készlet

1 Motor birimi
2 Seçici anahtar (I,O,II)
3 “reverse” işlevi anahtarı
4 Ağızlık sabitleme düğmesi
5 Pres/ezici ağızlığı
6 Tepsi
7 Besin itici
8 Spiral
9 Kesici bıçak
10 Doğrama diski (kalın)
11 Doğrama diski (orta)
12 Doğrama diski (ince)
13 Diskleri sabitlemek için halka
14 3 farklı ağızlık seti

1 Корпус с електромотор
2 Бутон за превключване (I, O, II)
3 Бутон за функция “reverse”
4 Ръкохватка за фиксиране на тръбата за мелене
5 Тръба за мелене
6 Захранваща фуния
7 Бутало
8 Избутващ винт
9 Звездовиден нож
10 Решетка за смилане (едро)
11 Решетка за смилане (средно)
12 Решетка за смилане (ситно)
13 Притягащ пръстен
14 Комплект от 3 различни приставки

1 Unidad del motor
2 Interruptor de selección (I,O,II)
3 Interruptor de función “reverse”
4 Botón de fijación de la tobera
5 Tobera trituradora
6 Bandeja
7 Empujador de alimentos
8 Serpentín
9 Cuchilla de corte
10 Disco de picado (grueso)
11 Disco de picado (mediano)
12 Disco de picado (fino)
13 Anillo para fijar los discos
14 Juego de 3 boquillas diferentes



E

Nuestros productos están desarrollados para alcanzar los más altos estándares de calidad, funcionalidad y diseño. Esperamos que disfrute de su nueva picadora eléctrica de carne ZEUS 1400 de PALSON.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES

Al utilizar aparatos eléctricos, para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica o accidente, deben cumplirse siempre las precauciones de seguridad básicas, incluyendo las siguientes:

- Lea atentamente todas las instrucciones, incluso si está familiarizado con el uso del aparato.
- Para evitar posibles descargas eléctricas, no sumerja el aparato, el conjunto de cables o el enchufe en agua o en cualquier otro líquido.
- Para limpiar el aparato, pase un paño húmedo por la carcasa exterior.
- Este producto no está permitido para uso infantil u otras personas sin asistencia o supervisión si su estado físico, sensorial o mental le limita de usarlo con seguridad. Los niños deberían ser supervisados para asegurar que no juegan con dicho producto.
- Desconecte y retire el enchufe de la toma eléctrica cuando no utilice el aparato. Antes de montar o desmontar cualquier pieza, retire el enchufe de la toma eléctrica.
- Si el cable de corriente está dañado, deberá ser sustituido por el fabricante o su servicio técnico autorizado o por un técnico cualificado, con tal de evitar un peligro.
- El uso de accesorios no recomendados o vendidos por el fabricante de este aparato puede provocar incendios, descargas eléctricas o accidentes.
- No deje que el cable cuelgue del borde de una mesa, encimera, ni que entre en contacto con superficies calientes.
- Evite tocar superficies calientes.
- No utilice ni coloque ninguna parte de este aparato sobre o cerca de una superficie caliente.
- No utilice el cable de un modo inadecuado. No mueva el aparato tirando del cable.
- Cuando utilice un cable alargador, asegúrese de que cuenta con el cableado correcto y de que tiene las características adecuadas para este uso.
- Este producto sólo debe utilizarse en el ámbito doméstico.
- No intente reparar el aparato usted mismo en lugar de llevarlo a un centro de servicio técnico autorizado para su reparación.
- Cuando ya no vaya a utilizar más este producto, recíclelo para que se deseche de acuerdo con la normativa local.

MODO DE EMPLEO

1. Antes del primer uso, lave la cuchilla de corte, los discos, el serpentín y la tobera con agua tibia y jabón, enjuague estas piezas con agua caliente y séquelas.
2. Montaje de la picadora:
   a. Introducir el serpentín (8) en la tobera (5). Fig. 1
   b. Colocar la cuchilla de corte (9) en la parte superior del serpentín (8). Fig. 2
   c. Seleccionar el disco de picado (10, 11 o 12) y colocar sobre la cuchilla de corte (9) haciendo coincidir el disco con las muescas de la tobera. Fig. 3
   d. Colocar el anillo de fijar los discos (13) en la tobera (5). Fig. 4
   e. Introducir la tobera (5) en el cuerpo del aparato y fijarla con el botón (4). Figs. 5 y 6
   f. Colocar la bandeja (6) en la parte superior de la tobera (5). Fig. 7
3. Coloque el aparato montado sobre una superficie de trabajo estable de forma que las salidas de aire de la parte inferior y posterior no queden bloqueadas.
4. Asegúrese de que el interruptor de encendido y apagado se encuentre en la posición de apagado (O) e inserte el enchufe en una toma de corriente con el mismo voltaje especificado en la placa de la base del aparato.
5. Coloque una bandeja o plato ancho y profundo debajo de la tobera de la picadora para recoger los alimentos.
6. Encienda el aparato, siempre debe estar encendido antes de añadir los alimentos.

- Si el motor reduce su marcha o se detiene, puede que haya alimentos atascados. En ese caso, apague el aparato, desenchúfelo y limpie las piezas internas de la tobera.
- Preferiblemente, utilice la picadora a temperatura ambiente (23-25ºC). Deje en reposo el aparato durante aproximadamente 30 minutos después de cada funcionamiento continuado de 15 minutos. El tiempo de uso debería reducirse si la temperatura es alta.

Nota: Si el motor baja su velocidad o se para, puede ser debido a alimentos atascados. En este caso, parar inmediatamente el triturador. Colocar el interruptor de selección en posición (II) y pulsar el interruptor de función "reverse" para empujar la comida en el sentido contrario. Soltar el interruptor de retroceso y poner el triturador en marcha otra vez (posición I). Si éste está todavía atascado, será necesario pararlo, desenchufarlo, desmontar el cabezal y limpiar las piezas internas.

UTILIZACIÓN DISCOS DE PICADO

Los usos recomendados para cada uno de los discos de picado son:
- Disco de picado grueso: para triturar carne utilizada en salchichas y embutidos.
- Disco de picado mediano: para triturar carne utilizada en sopas o condimentos.
- Disco de picado fino: para triturar carne utilizada en salsas, patés, comida para niños, hamburguesa...

Experimentar para escoger el disco de picado que encaje mejor con los gustos propios o recetas.
El equipo no tiene más accesorios que los suministrados.

CONSEJOS ÚTILES
- Corte los alimentos en tiras o cubos ligeramente más pequeños que la entrada del tubo de alimentación.
- Asegúrese de que la carne está libre de huesos, tendones duros, etc., antes de picarla.
- La carne o el pescado crudos deben estar bien fríos (no congelados) antes de iniciar el picado para reducir la pérdida de jugos.
- La carne recién picada debería guardarse en el frigorífico y cocinarse en menos de 24 horas.
- Durante una operación de picado prolongada, las grasas de las carnes pueden acumularse en el interior de la tobera de la picadora ralentizando la labor de picado y el funcionamiento del motor. Si sucede esto, debería detener el funcionamiento de la picadora, lavar las piezas en agua caliente y volver a montarlas. Si fuera posible, alterne el picado de la carne picando un poco de pan, y de este modo se ayuda a mantener la limpieza del serpentín.

LIMPIEZA Y CUIDADO
- Desenchufe siempre el cable de la corriente cuando no esté siendo utilizado, o antes de retirar piezas o de realizar una limpieza.
- Lave todas las piezas excepto la unidad del motor con agua caliente y jabón, teniendo cuidado al manipular la cuchilla de corte.
- Enjuáguelas con agua caliente y séquelas. No las lave en lavavajillas. Si quedase algún resto de carne adherido, puede sumergirlas durante un tiempo en agua caliente y retirar los restos de alimentos a mano. No cepille la superficie con objetos afilados, podría rayarse el aluminio.
- Limpie la unidad del motor con un trapo húmedo. No utilice productos de limpieza abrasivos.
- La cuchilla de corte y los discos de corte deberían recubrirse con aceite de cocina después de lavarlas para mantenerlas lubricadas y libres de óxido.

Gracias por demostrarnos su confianza al elegir uno de nuestros productos.

GB

Our products are developed to achieve the highest quality, functionality, and design standards. We hope you enjoy your new ZEUS 1400 electric meat mincer from PALSON.

IMPORTANT INSTRUCTIONS

When using electrical appliances, in order to reduce the risk of fire, electric shock or injury, basic safety precautions should always be observed, including the following:

- Carefully read all instructions, even if you are familiar with using the appliance.
- To avoid possible electric shock, do not immerse the appliance, the wiring unit, or plug in water or other liquid.
- To clean the appliance, wipe the outer case with a damp cloth.
- This product is not permitted for use by children or other people without assistance or supervision if their physical, sensory, or mental state limits its safe use. Children should be supervised to ensure they do not play with the product.
- Unplug the appliance from the electrical outlet and put away the cord when not in use. Before setting up or removing any parts, remove the plug from the electrical outlet.
- If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its authorized technical service or by a qualified technician in order to avoid damage.
- The use of accessories that are not recommended or sold by the manufacturer of this appliance can cause fire, electric shock, or accidents.
- Do not let cord hang over the edge of a table, countertop, or come into contact with hot surfaces.
- Avoid touching hot surfaces.
- Do not use or place any part of this appliance on or near a hot surface.
- Never use the power cord in an inappropriate manner. Do not move the appliance by pulling the cable.
- When using an extension cord, make sure you have the correct wiring and that it has the right characteristics for such use.
- This product should only be used in a home setting.
- Do not attempt to repair the device yourself instead of taking it to an authorized service center for repair.
- When you no longer use this product, recycle it so it is disposed according to local regulations.

INSTRUCTIONS FOR USE

1. Before the first use, wash the cutting blade, discs, coil and the nozzle with warm water and soap. Rinse these parts with hot water and dry them.
2. Mincer assembly:
   a. Put the coil (8) in the nozzle (5). Fig. 1
   b. Place the cutting blade (9) at the upper part of the coil (8). Fig. 2
   c. Select the mincing disc (10, 11 or 12) and place on the cutting blade (9) by matching the disc with the nozzle grooves. Fig. 3
   d. Put the ring on for setting the discs (13) on the nozzle (5). Fig. 4
   e. Insert the nozzle (5) in the device chassis and secure it with the button (4). Figs. 5 and 6
   f. Set the tray in place (6) at the upper part of the nozzle (5). Fig. 7
3. Place the appliance on a stable work surface in such a manner that the air outputs from the lower and back parts do not get blocked.
4. Make sure the power switch is in the off position (O) and insert the plug into an outlet with the same voltage specified in the appliance's base plate.
5. Place a tray or wide and deep plate below the nozzle of the mincer to collect food particles.
6. Turn on the machine. It should always be switched on before adding the food.
   - If the engine slows or stops, it could mean that there is food stuck. In that case, turn off the appliance, unplug it and clean the internal parts of the nozzle.

- Preferably, use the mincer at room temperature (23-25ºC). Let the machine rest for about 30 minutes after each 15-minute continuous operation. Usage time should be reduced if the temperature is high.

Note: If the motor slows down or stops, it could be due to trapped food. In this case, stop the mincer immediately. Place the selector switch in position (II) and press the reverse function switch to push the food in the opposite direction. Release the “reverse” switch and start up the mincer again (position I). If it is still clogged, it will be necessary to stop it, unplug it, remove the cover and clean the internal parts.

MINCING DISCS USED

The recommended uses for each of the mincing discs are:

- Thick mincing disc: for grinding meat used in sausages and salami-type sausages.
- Medium mincing disc: for grinding meat used in soups or spices.
- Fine mincing disc: for grinding meat used in sauces, pates, children’s food, hamburger, etc.

Experiment to choose the mincing disc that fits best with your own tastes or recipes.
The equipment does not have other accessories than those that are provided.

USEFUL TIPS

- Cut food into strips or cubes slightly smaller than the food tube inlet.
- Make sure the meat is free of bones, hard tendons, etc., before chopping it.
- Meat or raw fish must be chilled (not frozen) before beginning mincing in order to reduce loss of juices.
- Recently minced meat should be stored in the refrigerator and cooked within 24 hours.
- During extended mincing operations, meat fat can build up inside the mincer’s nozzle, slowing down the mincing work and motor functioning. If this happens, the grinder’s operations should be stopped, the pieces should be washed in hot water and set up again. If possible, alternate meat mincing with mincing a bit of bread, and this will help keep the coil clean.

CLEANING AND CARE

- Always unplug the power cord when not in use, or before removing items or cleanup.
- Wash all parts except the motor unit with hot water and soap, taking care when handling the cutting blade.
- Rinse them with hot water and dry them. Do not wash them in the dishwasher. If there are some meat remains attached, they can be submerged for a time in hot water and food debris can be removed by hand. Do not brush the surface with sharp objects, the aluminum could get scratched.
- Clean the motor unit with a damp cloth. Do not use abrasive cleaners.
- The cutting blade and the cutting discs should be coated with cooking oil after washing them to keep them lubricated and free of rust.

Thank you for showing your confidence in us by choosing one of our products.

F

Nos produits ont été développés pour obtenir les plus standards les plus élevés de qualité, fonctionnalité et conception. Nous espérons que vous profiterez au maximum de votre nouveau hachoir électrique à viande ZEUS 1400 de PALSON.

INSTRUCTIONS IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, pour réduire le risque d'incendie, d'électrocution ou d'accident, vous devez toujours respecter les précautions de sécurité de base, dont les suivantes :

- Lisez attentivement toutes les instructions, même si vous êtes familiarisé avec l'utilisation de l'appareil.
- Pour éviter de possibles électrocutions, ne plongez pas l'appareil, les câbles ou la prise dans l'eau ou tout autre liquide.
- Pour nettoyer l'appareil, passez un chiffon humide sur la carcasse extérieure.
- Ce produit n'a pas été conçu pour les enfants ou d'autres personnes sans assistance ou supervision si leur état physique, sensoriel ou mental ne leur permet pas de l'utiliser en toute sécurité. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec le produit.
- Débranchez la prise du secteur quand vous n'utilisez pas l'appareil. Avant de monter ou démonter une pièce, débranchez la prise du secteur.
- Si le câble d'alimentation est abîmé, il devra être remplacé par le fabricant, son service technique agréé ou par un technicien qualifié pour éviter tout danger.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés ou vendus directement par le fabricant de cet appareil peut provoquer des incendies, électrocutions ou accidents.
- Ne laissez pas le câble pendant du bord d'une table, d'un plan de travail, ni qu'il n'entre en contact avec des surfaces chaudes.
- Évitez des touches les surfaces chaudes.
- N'utilisez ni ne placez aucune partie de cet appareil sur ou à proximité d'une surface chaude.
- Utilisez le câble correctement. Ne débranchez pas l'appareil en tirant sur le câble.
- Quand vous utilisez une rallonge, assurez-vous qu'elle soit adéquate pour cet usage.
- Ce produit peut uniquement être utilisé au niveau domestique.
- N'essayez pas de réparer l'appareil vous-même au lieu de l'apporter à un centre de service technique autorisé pour sa réparation.
- Quand vous n'utilisez plus le produit, recyclez-le dans le respect des normes locales.

MODE D'EMPLOI

1. Avant la première utilisation, nettoyez la lame de coupe, les disques, le serpentin et l'embouchure avec de l'eau tiède et du savon, lavez ces pièces avec de l'eau chaude et séchez-les.
2. Montage du hachoir :
   a. Introduisez le serpentin (8) sur l'embouchure (5). Illu. 1
   b. Placez la lame de coupe (9) sur la partie supérieure du serpentin (8). Illu. 2
   c. Sélectionnez le disque de hachage (10, 11 ou 12) et placez la lame de coupe (9) en faisant coïncider le disque avec les encoches de l'embouchure. Illu. 3
   d. Placez l'anneau de fixation des disques (13) sur l'embouchure (5). Illu. 4
   e. Introduisez l'embouchure (5) dans le corps de l'appareil et fixez-la avec le bouton (4). Illu. 5 et 6.
   f. Placez le plateau (6) sur la partie supérieure de l'embouchure (5). Illu. 7
3. Placez l'appareil monté sur une surface de travail stable de sorte que les sorties d'air de la partie inférieure et postérieure ne soient pas bloquées.
4. Assurez-vous que l'interrupteur de marche/arrêt se trouve en position arrêt (O) et insérez la prise sur le secteur avec la même tension que celle indiquée sur la plaque à la base de l'appareil.
5. Placez un plateau ou une assiette large et profonde sous l'embouchure du hachoir pour récupérer les aliments.
6. Allumez l'appareil. Il doit toujours l'être avant d'ajouter les aliments.

- Si le moteur réduit son rythme ou s'arrête, il est possible que des aliments soient bloqués. Dans ce cas, éteignez l'appareil, débranchez-le et nettoyez les pièces internes de l'embouchure.
- Il est préférable d'utiliser le hachoir à température ambiante (23-25ºC). Laissez l'appareil au repos pendant 30 minutes après chaque fonctionnement de 15 minutes en continu. Le temps d'utilisation devra être réduit si la température est haute.

Note : Si le moteur baisse sa vitesse ou s'arrête, des aliments peuvent être bloqués. Dans ce cas, éteignez immédiatement le hachoir. Placez l'interrupteur de sélection en positon (II) et pressez l'interrupteur de fonction « reverse » pour pousser les aliments dans le sens contraire. Relâchez l'interrupteur de recul et relancez le hachoir de nouveau (position I). S'il est toujours bloqué, arrêtez-le, débranchez-le, démontez la tête et nettoyez las pièces internes.

UTILISATION DES DISQUES DE HACHAGE

Les utilisations recommandées pour chacun des disques de hachage sont :
- Disque de hachage gros : pour hacher la viande à saucisse, à charcuterie.
- Disque de hachage moyen : pour hacher la viande utilisée dans les soupes ou les condiments.
- Disque de hachage fin : pour hacher la viande utilisée dans les sauces, les pâtés, les aliments pour enfants, les steaks hachés...

Expérimentez pour sélectionner le disque de hachage qui corresponde le mieux à vos propres gouts et recettes.
L'appareil n'est pas livré avec d'autres accessoires.

CONSEILS UTILS
- Coupez les aliments en lamelles ou carrés légèrement plus petits que l'entrée du tube d'alimentation.
- Assurez-vous que la viande est désossée correctement, sans tendons durs, etc... avant de la hacher.
- La viande ou le poisson crus doivent être bien fris (non congelés) avant de commencer à hacher, de manière à réduire la perte de jus.
- La viande récemment hachée doit être conservée au frigo et cuisiner dans les 24 heures.
- Pendant un hachage prolongé, les graisses des viandes peuvent s'accumuler à l'intérieur de l'embouchure du hachoir et ralentir sa tâche et le fonctionnement du moteur. Dans ce cas, vous devrez arrêter le hachoir, laver les pièces à l'eau chaude et les monter de nouveau. Si vous le pouvez, alternez le hachage de la viande par celui de pain. Ainsi, vous conservez le serpentin propre.

NETTOYAGE ET SOIN
- Débranchez toujours le câble du secteur quand vous ne l'utilisez pas, avant de retirer des pièces ou de réaliser un nettoyage.
- Lavez toutes les pièces sauf l'unité moteur avec de l'eau et du savon, en faisant attention à la lame de coupe.
- Rincez-les à l'eau chaude et séchez-les. Ne les lavez pas au lave-vaisselle. S'il reste de la viande collé, plongez les pièces dans l'eau pendant un certain temps et retirez les restes d'aliments à la main. Ne pas frottez la surface avec des objets aiguisés, vous pourriez rayer l'aluminium.
- Nettoyez l'unité moteur avec un chiffon humide. N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs.
- La lame de coupe et les disques doivent être recouverts d'huile de cuisine après leur nettoyage pour les conserver lubrifiés et libres de rouille.

Merci de votre confiance pour avoir choisir un de nos produits.

P

Os nossos produtos foram desenvolvidos para atingirem os mais altos níveis de qualidade, funcionalidade e concepção. Esperamos que desfrute da sua nova picadora eléctrica de carne ZEUS 1400 da PALSON.

INSTRUÇÕES IMPORTANTES

Ao utilizar aparelhos eléctricos, para reduzir o risco de incêndio, choque eléctrico ou acidente, devem-se seguir sempre as precauções de segurança básicas, incluindo as seguintes:

- Leia atentamente todas as instruções, mesmo que esteja familiarizado com o uso do aparelho.
- Para evitar eventuais choques eléctricos, não submirja o aparelho, o conjunto de cabos ou a ficha em água ou em qualquer outro líquido.
- Para limpar o aparelho, passe um pano húmido pela carcaça exterior.
- Não é permitida a utilização deste produto por crianças ou por outras pessoas sem assistência ou supervisão se o seu estado físico, sensorial ou mental lhes limitar o seu uso com segurança. As crianças devem ser supervisionadas para se ter a certeza de que não brincam com este produto.
- Desconecte e retire a ficha da tomada de corrente quando não estiver a utilizar o aparelho. Antes de montar ou desmontar qualquer peça, retire a ficha da tomada de corrente.
- Se o cabo de corrente estiver danificado, deverá ser substituído pelo fabricante ou pelo seu serviço técnico autorizado ou por um técnico qualificado, para se evitarem perigos.
- O uso de acessórios não recomendados ou que não sejam vendidos pelo fabricante deste aparelho pode provocar incêndios, choques eléctricos ou acidentes.
- Não deixe que o cabo fique suspenso nas bordas de mesas ou bancadas, nem o deixe entrar em contacto com superfícies quentes.
- Evite tocar em superfícies quentes.
- Não utilize nem coloque nenhuma parte deste aparelho por cima ou perto de superfícies quentes.
- Não utilize o cabo de modo inadequado. Não mova o aparelho puxando pelo cabo.
- Quando utilizar um cabo de extensão, certifique-se de que tem a cablagem correcta e de que tem as características adequadas para este uso.
- Este produto só deve ser utilizado a nível doméstico.
- Não tente reparar o aparelho por si mesmo em vez de o levar a um centro de assistência técnica autorizado para que o reparem.
- Quando não tencionar voltar a utilizar este produto, recicle-o para que ele seja descartado de acordo com a regulamentação local.

MODO DE UTILIZAÇÃO

1. Antes da primeira utilização, lave a lâmina de corte, os discos, a serpentina e o bocal com água morna e sabão, enxagúe estas peças com água quente e seque-as.
2. Montagem da picadora:
   a. Introduza a serpentina (8) no bocal (5). Fig. 1
   b. Coloque a lâmina de corte (9) na parte superior da serpentina (8). Fig. 2
   c. Seleccione o disco de picagem (10, 11 ou 12) e coloque-o sobre a lâmina de corte (9) fazendo coincidir o disco com os entalhes do bocal. Fig. 3
   d. Coloque o anel de fixação dos discos (13) no bocal (5). Fig. 4
   e. Introduza o bocal (5) no corpo do aparelho e fixe-o com o botão (4). Figs. 5 e 6
   f. Coloque a bandeja (6) na parte superior do bocal (5). Fig. 7
3. Coloque o aparelho montado sobre uma superfície de trabalho estável de forma que as saídas de ar da parte inferior e posterior não fiquem bloqueadas.
4. Certifique-se de que o interruptor de ligar e desligar se encontra na posição de desligado (O) e insira a ficha numa tomada de corrente com a mesma voltagem que a que está especificada na placa da base do aparelho.
5. Coloque uma bandeja ou prato grande e fundo por debaixo do bocal da picadora para recolher os alimentos.

6. Ligue o aparelho, que deve estar sempre ligado antes da introdução dos alimentos.
   - Se o motor reduzir o seu movimento ou parar, pode acontecer que haja alimentos entupidos. Nesse caso, desligue o aparelho, retire a ficha do mesmo e limpe as peças internas do bocal.
   - Utilize a picadora preferivelmente à temperatura ambiente (23-25ºC). Deixe o aparelho em repouso durante cerca de 30 minutos depois de cada funcionamento contínuo de 15 minutos. O tempo de utilização deve ser reduzido se a temperatura for alta.

Nota: Se a velocidade do motor baixar a sua ou se ele parar, isso pode-se dever a alimentos bloqueados. Neste caso, deve-se parar imediatamente o triturador, colocar o interruptor de selecção na posição (II) e pressionar o interruptor de função “reverse” para empurrar a comida no sentido contrário. Em seguida, deve-se libertar o interruptor de retrocesso e colocar novamente o triturador em funcionamento (posição I). Se este ainda estiver bloqueado, será necessário pará-lo, desligá-lo, desmontar o cabeçal e limpar as peças internas.

UTILIZAÇÃO DISCOS DE PICAGEM

Os usos recomendados para cada um dos discos de picagem são:
- Disco de picagem grosso: para triturar carne utilizada em salsichas e enchidos.
- Disco de picagem médio: para triturar carne utilizada em sopas ou condimentos.
- Disco de picagem fino: para triturar carne utilizada em molhos, patés, comida para crianças, hambúrgueres, etc.

Experimente para escolher o disco de picagem que se adapte melhor aos gostos próprios ou receitas. O equipamento não tem outros acessórios para além dos que são fornecidos.

CONSELHOS ÚTEIS
- Corte os alimentos em tiras ou cubos ligeiramente mais pequenos do que a entrada do tubo de alimentação.
- Certifique-se de que a carne está livre de ossos, tendões duros, etc., antes de a picar.
- A carne ou peixe crus devem estar bem frios (não congelados) antes de iniciar a picagem, para reduzir a perda de sucos.
- A carne recém-picada deve ser guardada no frigorífico e ser cozinhada num espaço de tempo não superior a 24 horas.
- Durante uma operação de picagem prolongada, as gorduras das carnes podem-se acumular no interior do bocal da picadora, abrandando o trabalho de picagem e o funcionamento do motor. Se tal acontecer, deve parar o funcionamento da picadora, lavar as peças em água quente e voltar a montá-las. Se for possível, alterne a picagem da carne com a picagem de um pouco de pão; deste modo, ajuda a manter a limpeza da serpentina.

LIMPEZA E CUIDADO
- Retire sempre a ficha do cabo da tomada de corrente quando o aparelho não estiver a ser utilizado, ou antes de retirar peças ou de efectuar a limpeza.
- Lave todas as peças à excepção da unidade do motor com água quente e sabão, tendo cuidado ao manusear a lâmina de corte.
- Lave-as com água quente e seque-as. Não as lave na máquina de lavar louça. Se ficar algum resto de carne aderido, pode submergi-las durante algum tempo em água quente e retirar os restos de alimentos à mão. Não escove a superfície com objectos afiados, pois poderia riscar o alumínio.
- Limpe a unidade do motor com um pano húmido. Não utilize produtos de limpeza abrasivos.
- A lâmina de corte e os discos de corte devem ser untados com óleo de cozinha depois serem lavados, para se manterem lubrificados e livres de óxido.

Obrigado por ter demonstrado a sua confiança ao escolher um dos nossos produtos.

D

Unsere Produkte entsprechen aufgrund Ihrer Entwicklung den höchsten Qualitäts-, Funktionalitäts- und Designstandards. Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrem neuen Fleischwolf ZEUS 1400 von PALSON.

WICHTIGE NUTZUNGSHINWEISE

Um das Risiko eines Feuers, eines elektrischen Schlags oder eines Unfalls zu verringern, müssen beim Umgang mit Elektrogeräten stets einige grundlegende Sicherheitsmaßnahmen beachtet werden. Dazu zählen unter anderen:

- Lesen Sie die Bedienungsanleitung aufmerksam durch, selbst wenn Sie mit der Handhabung des Geräts vertraut sind.
- Tauchen Sie das Gerät, das Kabel oder den Stecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Sie könnten einen elektrischen Schlag erleiden.
- Reinigen Sie das Außengehäuse des Geräts mit einem feuchten Tuch.
- Dieses Gerät darf von Kindern und anderen Personen, deren körperlicher, sensorischer oder geistiger Zustand eine sichere Handhabung nicht zulässt, nicht ohne Aufsicht oder Assistenz benutzt werden. Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie Aufsätze anbringen oder entfernen.
- Falls das Netzkabel beschädigt ist, sollte es durch den Hersteller, dessen autorisierten technischen Kundendienst oder von einem qualifizierten Techniker ausgetauscht werden, um Gefahrensituationen zu vermeiden.
- Die Benutzung von nicht durch den Hersteller empfohlenen oder verkauften Zubehörteilen für dieses Gerät kann zu einem Feuer, einem elektrischen Schlag oder Unfällen führen.
- Achten Sie darauf, dass das Kabel nicht über die Kante des Tisches oder der Arbeitsplatte hängt und dass es nicht mit heißen Flächen in Berührung kommt.
- Berühren Sie keine heiße Oberflächen.
- Benutzen Sie das Gerät nicht auf oder in der Nähe von heißen Oberflächen und stellen Sie das Gerät nicht auf oder in der Nähe von heißen Flächen ab.
- Benutzen Sie das Kabel nicht auf unangebrachte Art und Weise. Ziehen Sie nicht am Kabel, um das Gerät zu bewegen.
- Vergewissern Sie sich bei Benutzung eines Verlängerungskabels, dass es über die richtige Verkabelung und die für die Benutzung erforderlichen Eigenschaften verfügt.
- Dieses Produkt ist nur für den Hausgebrauch bestimmt.
- Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu reparieren. Bringen Sie es für die Reparatur zu einem autorisierten Servicetechniker.
- Sollten Sie das Gerät nicht mehr benutzen wollen, entsorgen Sie es bitte in Übereinstimmung mit den örtlichen Entsorgungsrichtlinien.

BEDIENUNG

1. Reinigen Sie vor der ersten Benutzung das Kreuzmesser, die Schnecke und das Schneckenrohr mit lauwarmem Wasser und Reinigungsmittel, spülen Sie die Teile mit heißem Wasser ab und trocknen Sie sie.
2. Zusammensetzen des Fleischwolfs:
   a. Setzen Sie die Schnecke (8) in das Schneckenrohr (5) ein. Abb. 1
   b. Setzen Sie das Kreuzmesser (9) oben auf die Schnecke (8) auf. Abb. 2
   c. Wählen Sie die gewünschte Lochscheibe (10, 11 oder 12) aus und setzen Sie sie auf das Kreuzmesser (9) auf, sodass sich die Lochscheibe mit den Kerbungen des Schneckenrohrs deckt. Abb. 3
   d. Setzen Sie den Vorsatzring für die Lochscheiben (11) auf das Schneckenrohr (5) auf. Abb. 4
   e. Führen Sie das Schneckenrohr (5) in den Gerätekörper ein und fixieren Sie es mit dem Sperrknopf (4). Abbgn. 5 und 6
   f. Bringen Sie die Einfüllschale (6) oben auf dem Schneckenrohr (5) an. Abb. 7
3. Stellen Sie das zusammengesetzte Gerät auf einer stabilen Arbeitsfläche so auf, dass die Belüftungsausgänge auf der unteren Rückseite nicht blockiert werden.
4. Vergewissern Sie sich, dass sich der Ein-/Ausschalter in der Position Aus (O) befindet und stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose. Achten Sie darauf, dass die Spannung Ihres Hausstromkreises den auf dem Typenschild des Geräts angegebenen Spannungswerten entspricht.

5. Stellen Sie eine Schale oder einen großen, tiefen Teller unter den Düsenausgang des Fleischwolfs, um die Lebensmittel darin aufzufangen.
6. Schalten Sie das Gerät ein. Es muss in jedem Fall vor dem Einfüllen von Lebensmitteln eingeschaltet werden.
   - Verringert der Motor seine Geschwindigkeit oder stoppt, ist das Gerät möglicherweise durch Lebensmittel blockiert. Schalten Sie das Gerät in diesem Fall aus, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und reinigen Sie die innenliegenden Teile des Schneckenrohrs.
   - Wir empfehlen, den Fleischwolf bei Zimmertemperatur (23-25 °C) zu betreiben. Lassen Sie das Gerät nach jedem 15-minütigen Benutzungszyklus etwa 30 Minuten ruhen. Bei hoher Umgebungstemperatur müssen Sie die Benutzungszeit verringern.

Hinweis: Verringert der Motor seine Geschwindigkeit oder stoppt, ist das Gerät möglicherweise durch Lebensmittel blockiert. Unterbrechen Sie in einem solchen Fall sofort die Benutzung des Fleischwolfs. Bringen Sie den Auswahlschalter in die Position (II) und drücken Sie die Rücklauftaste „Reverse“, um die Lebensmittel in die entgegengesetzte Richtung zu drücken. Lassen Sie die Rücklauftaste „Reverse“ los und schalten Sie den Fleischwolf erneut ein (Position I). Sollte das Gerät noch immer blockiert sein, müssen Sie es ausschalten, vom Stromnetz trennen, das Kopfteil abnehmen und die innenliegenden Teile reinigen.

BENUTZUNG DER LOCHSCHEIBEN

Hinsichtlich der Anwendung der verschiedenen Lochscheiben empfehlen wir:
- Die grobe Lochscheibe: Zum Zerkleinern von Fleisch für Würste und Wurstwaren.
- Die mittlere Lochscheibe: Zum Zerkleinern von Fleisch für Suppen oder Gewürze.
- Die feine Lochscheibe: Zum Zerkleinern von Fleisch für Soßen, Pasteten, Kindernahrung, Hamburger, ...

Experimentieren Sie mit den Lochscheiben, um herauszufinden, welche Ihrem Geschmack oder einem Rezept am besten entspricht.
Das Gerät verfügt ausschließlich über die mitgelieferten Zubehörteile.

NÜTZLICHE HINWEISE
- Schneiden Sie die Lebensmittel in Streifen oder Würfel, die ein wenig kleiner sind als die Öffnung der Einfüllschale.
- Vergewissern Sie sich, dass Fleisch frei von Knochen, harten Sehnen, usw. ist, bevor Sie es in den Fleischwolf geben.
- Rohes Fleisch oder Fisch muss gut gekühlt sein (aber nicht gefroren), wenn Sie es in den Fleischwolf geben, damit nicht zu viel Eigensaft verloren geht.
- Das frisch gehackte Fleisch sollten Sie im Kühlschrank aufbewahren und innerhalb von 24 Stunden verarbeiten.
- Bei einem längeren Einsatz des Fleischwolfs kann sich das Fett des Fleischs im Inneren des Schneckenrohrs ansammeln und sowohl den Zerkleinerungsvorgang als auch den Motor verlangsamen. Sollte dies der Fall sein, brechen Sie die Benutzung des Fleischwolfs ab, reinigen die Bestandteile mit heißem Wasser und setzen das Gerät wieder zusammen. Falls möglich und erwünscht, können Sie abwechselnd Fleisch und ein wenig Brot zerkleinern. Auf diese Weise kann das Schneckenrohr länger sauber gehalten werden.

REINIGUNG UND PFLEGE
- Ziehen Sie stets den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen, bevor Sie Gerätebestandteile entfernen und bevor Sie das Gerät reinigen.
- Waschen Sie alle Gerätebestandteile mit Ausnahme des Motors mit heißem Wasser und Reinigungsmittel. Gehen Sie dabei mit dem Kreuzmesser äußerst vorsichtig um.
- Spülen Sie die Teile mit heißem Wasser ab und trocknen Sie sie. Die Bestandteile sind nicht spülmaschinenfest. Sollten Fleischreste zurückbleiben, können Sie die Bestandteile mit Ausnahme des Motors einige Zeit in heißem Wasser einweichen und die Lebensmittelreste per Hand entfernen. Reinigen Sie die Bestandteile nicht mit scheuernden Bürsten, Sie könnten das Aluminium zerkratzen.
- Reinigen Sie die Motoreinheit mit einem feuchten Tuch. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel.
- Fetten Sie das Kreuzmesser und die Lochscheiben nach dem Waschen mit Speiseöl ein, um die Teile vor Rost zu schützen.

Vielen Dank für Ihr Vertrauen in unsere Produkte.

I

I nostri prodotti sono studiati per raggiungere i massimi standard qualitativi, funzionali e di design. Ci auguriamo che il vostro nuovo tritacarne elettrico ZEUS 1400 di PALSON sia di vostro gradimento.

ISTRUZIONI IMPORTANTI

Onde evitare il rischio di incendio, scarica elettrica o incidente, quando si utilizzano apparecchi elettrici è necessario adottare sempre le precauzioni di sicurezza basilari, tra cui le seguenti:

- Leggere attentamente tutte le istruzioni, anche se si ha già familiarità con l'uso dell'apparecchio.
- Per evitare eventuali scariche elettriche, non immergere l'apparecchio, l'assieme dei cavi o la spina in acqua o qualunque altro liquido.
- Per pulire l'apparecchio, passare un panno umido sulla carcassa esterna.
- Questo prodotto non è adatto all'uso da parte di bambini o altre persone il cui stato fisico, sensoriale o mentale non consenta loro di utilizzarlo in modo sicuro. È opportuno che i bambini facciano uso del prodotto sotto la supervisione di un adulto per evitare che lo utilizzino come un giocattolo.
- Scollegare ed estrarre la spina dalla presa di corrente quando non si utilizza l'apparecchio. Prima di montare o smontare qualunque pezzo, estrarre la spina dalla presa elettrica.
- Se il cavo elettrico è danneggiato, dovrà essere sostituito dal produttore o dal servizio di assistenza autorizzato o da un tecnico qualificato, onde evitare eventuali pericoli.
- L'uso di accessori non raccomandati o non venduti dal produttore del presente apparecchio potrebbe provocare incendi, scariche elettriche o incidenti.
- Non lasciare che il cavo penda dal bordo di un tavolo o un piano né che entri in contatto con superfici calde.
- Evitare di toccare le superfici calde.
- Non utilizzare né posizionare alcuna parte del presente apparecchio sopra o vicino a una superficie calda.
- Non utilizzare il cavo in modo inadeguato. Non muovere l'apparecchio tirando per il cavo.
- Quando si utilizza una prolunga, assicurarsi che il relativo cablaggio sia corretto e che sia dotata delle caratteristiche adeguate all'uso previsto.
- Questo prodotto va utilizzato esclusivamente in un ambiente domestico.
- Non cercare di riparare da soli l'apparecchio; portarlo a un centro di assistenza tecnica autorizzato affinché sia riparato.
- Quando non si utilizza più il prodotto, smaltirlo in modo corretto così che possa essere riciclato in base alla normativa locale.

MODO DI IMPIEGO

1. Prima di utilizzare per la prima volta l'apparecchio, lavare la lama di taglio, i dischi, l'elica e la bocchetta con acqua tiepida e detersivo, sciacquare con acqua calda e asciugare.
2. Montaggio del tritacarne:
   a. Inserire l'elica (8) nella bocchetta (5). Fig. 1
   b. Posizionare la lama di taglio (9) nella parte superiore dell'elica (8). Fig. 2
   c. Selezionare il disco di tritatura (10, 11 o 12) e collocarlo sopra la lama di taglio (9) facendo combaciare il disco con gli incastri della bocchetta. Fig. 3
   d. Posizionare l'anello per fissare i dischi (13) nella bocchetta (5). Fig. 4
   e. Introdurre la bocchetta (5) nel corpo dell'apparecchio e fissarla con il pulsante (4). Fig. 5 e 6.
   f. Posizionare il vassoio (6) sulla parte superiore della bocchetta (5). Fig. 7
3. Collocare l'apparecchio montato su un piano di lavoro stabile in modo che le uscite dell'aria situate nella parte inferiore e posteriore non rimangano bloccate.
4. Assicurarsi che l'interruttore di accensione e spegnimento si trovi sulla posizione di spegnimento (O) e inserire la spina in una presa di corrente con la stessa tensione specificata sulla targhetta situata sulla base dell'apparecchio.
5. Collocare un vassoio o un piatto ampio e profondo sotto la bocchetta del tritacarne per raccogliervi gli alimenti.

6. Accendere l'apparecchio; questo deve sempre essere acceso prima di aggiungere gli alimenti.
- Se il motore rallenta o si ferma significa che potrebbero essere rimasti incastrati degli alimenti. In tal caso, spegnere l'apparecchio, scollegarlo dalla presa di corrente e pulire i pezzi interni della bocchetta.
- È preferibile utilizzare il tritacarne a temperatura ambiente (23-25°C). Lasciare riposare l'apparecchio per circa 30 minuti ogni 15 minuti di funzionamento continuo. Il tempo di utilizzo dovrà ridursi se la temperatura è elevata.

Nota: Se il motore perde riduce la velocità o si ferma, potrebbe essere a causa di un'ostruzione causata da un accumulo di cibo. In questo caso, fermare immediatamente il tritacarne. Spostare l'interruttore di selezione sulla posizione (II) e premere l'interruttore di funzione "reverse" per spingere il cibo in senso contrario. Rilasciare l'interruttore di marcia inversa e riavviare il tritacarne (posizione I). Se l'ostruzione persiste, sarà necessario fermarlo, scollegarlo dalla corrente, smontare la testina e pulire i pezzi interni.

UTILIZZO DEI DISCHI DI TRITATURA

Gli usi consigliati per ciascuno dei dischi di tritatura sono i seguenti:
- Disco di tritatura spessa: per tritare carne da utilizzare in salsicce e insaccati.
- Disco di tritatura media: per tritare carne da utilizzare in minestre o condimenti.
- Disco di tritatura fine: per tritare carne da utilizzare in sughi, paté, pietanze per bambini, hamburger...

Effettuare delle prove per scegliere il disco di tritatura più adatto ai propri gusti personali o alle ricette.

L'apparecchio non ha altri accessori oltre a quelli forniti.

CONSIGLI UTILI
- Tagliare gli alimenti a listarelle o cubetti leggermente più piccoli dell'imbocco del tubo di alimentazione.
- Assicurarsi che la carne sia priva di ossi, tendini duri, ecc. prima di tritarla.
- La carne o il pesce crudi devono essere ben freddi (non congelati) prima di iniziare la tritatura, al fine di ridurre la perdita di liquidi.
- La carne appena tritata va conservata in frigorifero e cucinata entro 24 ore.
- Durante le operazioni di tritatura prolungate, è possibile che i grassi della carne si accumulino all'interno della bocchetta del tritacarne, rallentando il processo di tritatura e il funzionamento del motore. Se ciò accade, è necessario fermare il tritacarne, lavare i pezzi in acqua calda e rimontarli. Se possibile, alternare la tritatura della carne a quella di una piccola quantità di pane, in modo da mantenere pulita l'elica.

PULIZIA E MANUTENZIONE
- Scollegare sempre il cavo elettrico quando non si utilizza l'apparecchio o prima di estrarre i pezzi o effettuarne la pulizia.
- Lavare tutti i pezzi eccetto il gruppo motore con acqua calda e detersivo, facendo attenzione nel manipolare la lama di taglio.
- Sciacquare con acqua calda e asciugare. Non lavare in lavastoviglie. Se rimangono attaccati alcuni pezzi di carne, è possibile immergerli per alcuni minuti in acqua calda ed eliminare i residui di alimenti a mano. Non strofinare la superficie con oggetti affilati: l'alluminio potrebbe rigarsi.
- Pulire il gruppo motore con un panno umido. Non utilizzare prodotti per la pulizia abrasivi.
- La lama di taglio e i dischi di taglio devono essere ricoperti di olio da cucina dopo il lavaggio, per mantenerli lubrificati e protetti dall'ossidazione.

Grazie per la fiducia accordataci scegliendo uno dei nostri prodotti.

NL

Bij de ontwikkeling van onze producten wordt gestreefd naar de hoogste kwaliteitsnormen, de grootste functionaliteit en het beste ontwerp. Wij hopen dat u veel plezier beleeft aan uw nieuwe ZEUS 1400 elektrische vleesmolen van PALSON.

BELANGRIJKE INSTRUCTIES

Bij het gebruik van elektrische apparaten moeten, om het risico op brand, elektrische schokken of ongevallen te beperken, altijd basisveiligheidsmaatregelen worden genomen, zoals:

- Lees aandachtig alle instructies, ook al bent u vertrouwd met het gebruik van het apparaat.
- Dompel het apparaat, de kabels of de stekker niet onder in water of eender welke andere vloeistof, om elektrische schokken te voorkomen.
- Veeg om het apparaat schoon te maken met een vochtige doek over de buitenbehuizing.
- Dit product mag niet zonder hulp of toezicht gebruikt worden door kinderen of andere personen die het omwille van hun fysieke, zintuiglijke of mentale beperkingen niet op een veilige manier kunnen gebruiken. Kinderen moeten onder toezicht gehouden worden, opdat ze niet met het vermelde apparaat kunnen spelen.
- Trek de stekker uit het stopcontact en verwijder deze wanneer u het apparaat niet gebruikt. Trek de stekker uit het stopcontact voor u eender welk onderdeel monteert of demonteert.
- Als het stroomsnoer beschadigd is, moet het vervangen worden door de fabrikant, een door deze erkende technische dienst of een gekwalificeerde technicus, om gevaren te vermijden.
- Het gebruik van hulpstukken die niet worden aanbevolen of verkocht door de fabrikant van dit apparaat, kan leiden tot brand, elektrische schokken of ongevallen.
- Laat het snoer niet over de rand van een tafel of een aanrecht hangen, en laat het niet in contact komen met hete oppervlakken.
- Vermijd de aanraking van hete oppervlakken.
- Gebruik of plaats geen enkel onderdeel van dit apparaat op of in de buurt van een heet oppervlak.
- Gebruik het snoer niet op ongepaste wijze. Verplaats het apparaat niet door aan het snoer te trekken.
- Controleer als u een verlengsnoer gebruikt of het voorzien is van de juiste bedrading en of het de gepaste kenmerken heeft voor het betreffende gebruik.
- Dit product mag alleen voor huishoudelijke toepassingen worden gebruikt.
- Probeer het apparaat niet zelf te repareren in plaats van het naar een erkend technisch onderhoudscentrum te brengen voor reparatie.
- Recycleer het product als u het niet langer gaat gebruiken, opdat het wordt verwijderd in overeenstemming met de plaatselijke regelgeving.

GEBRUIKSAANWIJZING

1. Was voor het eerste gebruik het snijmes, de schijven, de spiraalbuis en de buis met lauw water en zeep, spoel deze stukken af met warm water en droog ze af.
2. Montage van de vleesmolen:
   a) De spiraalbuis (8) in de buis (5) plaatsen. Fig. 1
   b) Het snijmes (9) in het bovengedeelte van de spiraalbuis (8) plaatsen. Fig. 2
   c. De maalschijf kiezen (10, 11 of 12) en deze op het snijmes (9) plaatsen. Hierbij moet de schijf samenkomen met de inkepingen van de buis. Fig. 3
   d. De ring voor de bevestiging van de schijven (13) op de buis (5) plaatsen. Fig. 4
   e. De buis (5) in de romp van het apparaat plaatsen en vergrendelen met de knop (4). Fig. 5 en 6
   f. De schaal (6) op het bovengedeelte van de buis (5) plaatsen. Fig. 7
3. Plaats het gemonteerde apparaat op een stabiel werkoppervlak, zodat de luchtuitgangen van het onder- en achtergedeelte niet afgedekt zijn.
4. Zorg ervoor dat de aan/uit-schakelaar in de uit-stand (O) staat, en steek de stekker in een stopcontact met hetzelfde voltage als het voltage dat gespecificeerd is op het plaatje op de onderkant van het apparaat.

5. Zet een schaal of een breed en diep bord onder de buis van de vleesmolen, om de voedingsmiddelen op te vangen.
6. Schakel het apparaat in. Het moet altijd ingeschakeld zijn voor de voedingsmiddelen worden aangebracht.
   - Als de motor trager gaat draaien of stilvalt, is er mogelijk een verstopping van voedingsmiddelen. In een dergelijk geval moet het apparaat worden uitgeschakeld, moet de stekker worden uitgetrokken en moeten de interne onderdelen van de buis worden schoongemaakt.
   - Gebruik de vleesmolen bij voorkeur op kamertemperatuur (23-25ºC). Laat het apparaat gedurende ongeveer 30 minuten rusten na elke continue werking van 15 minuten. Bij hoge temperaturen moet de gebruiksduur worden verminderd.

Opmerking: Als de motor snelheid mindert of stilvalt, kan dit te wijten zijn aan een verstopping van voedingsmiddelen. Stop in een dergelijk geval onmiddellijk de vleesmolen. Zet de functieschakelaar in stand (II) en druk op de functieschakelaar “reverse” om het voedsel in de omgekeerde richting te stoten. Laat de omkeringsschakelaar los en breng de vleesmolen terug op gang (stand I). Als het apparaat nog steeds verstopt is, moet het worden uitgeschakeld, moet de stekker worden uitgetrokken en de kop worden gedemonteerd, en moeten de interne onderdelen worden gereinigd.

GEBRUIK VAN MAALSCHIJVEN

De aanbevolen gebruikstoepassingen voor elk van de maalschijven zijn:
- Dikke maalschijf: voor het malen van vlees dat wordt gebruikt in worsten en vleeswaren.
- Gemiddelde maalschijf: voor het malen van vlees dat wordt gebruikt in soepen of specerijen.
- Dunne maalschijf: voor het malen van vlees dat wordt gebruikt in sauzen, patés, kindergerechten, hamburgers...

Experimenteer om de juiste maalschijf te kiezen, die het best overeenstemt met uw smaak of recepten.
Het apparaat heeft geen andere hulpstukken dan de bijgeleverde stukken.

NUTTIGE TIPS
- Snijd de voedingsmiddelen in repen of blokjes die iets kleiner zijn dan de ingang van de maalbuis.
- Zorg dat de botten, de harde pezen enz. verwijderd worden uit het vlees voor het wordt gemalen.
- Rauw vlees en rauwe vis moeten goed koud (niet bevroren) zijn voor het malen, om het vochtverlies te beperken.
- Pas gemalen vlees moet worden bewaard in de koelkast en binnen de 24 uur worden bereid.
- Bij een lange maaloperatie kunnen de vetten van de vleesproducten zich ophopen in de buis van de vleesmolen, waardoor het malen en de werking van de motor worden vertraagd. Als dit gebeurt, moet de vleesmolen worden stilgelegd, moeten de onderdelen worden gewassen in warm water en moeten ze opnieuw gemonteerd worden. Wissel indien mogelijk het malen van vlees af met het malen van een stuk brood. Zo helpt u de spiraalbuis schoon houden.

REINIGING EN VERZORGING
- Trek het netsnoer altijd uit wanneer het apparaat niet in gebruik is, of voor u de onderdelen verwijdert of een reiniging uitvoert.
- Was alle onderdelen behalve de motoreenheid met warm water en zeep, en wees voorzichtig bij het vastnemen van het snijmes.
- Spoel de onderdelen af met warm water en droog ze af. Was de onderdelen niet in de afwasmachine. Als er resten van vlees vastgekleefd blijven, kunt u de onderdelen een tijdje onderdelen in warm water en de voedselresten met de hand verwijderen. Borstel het oppervlak niet schoon met scherpe voorwerpen, omdat er krassen kunnen ontstaan op het aluminium.
- Reinig de motoreenheid met een vochtige doek. Gebruik geen schurende schoonmaakproducten.
- Het snijmes en de snijschijven moeten nadat ze afgewassen zijn worden bedekt met keukenolie, om te zorgen dat ze gesmeerd blijven en niet verroesten.

Bedankt voor uw vertrouwen bij de keuze van één van onze producten.

GR

Τα προϊόντα μας έχουν αναπτυχθεί κατά τέτοιο τρόπο ώστε να πληρούν τα υψηλότερα πρότυπα ποιότητας, λειτουργικότητας και σχεδιασμού. Ελπίζουμε να χαρείτε την καινούρια σας ηλεκτρική μηχανή κοπής κρέατος ZEUS 1400 de PALSON.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ

Κατά τη χρήση ηλεκτρικών συσκευών, προκειμένου να μειωθεί ο κίνδυνος πρόκλησης πυρκαγιάς, ηλεκτρικής εκκένωσης ή ατυχήματος, θα πρέπει να πληρούνται πάντοτε τα βασικά μέτρα ασφαλείας, συμπεριλαμβανομένων και των ακόλουθων:

- Διαβάστε προσεκτικά όλες τις οδηγίες, ακόμα κι αν έχετε εξοικειωθεί με τη χρήση της συσκευής.
- Για την αποφυγή πιθανών ηλεκτρικών εκκενώσεων, μην βυθίζετε τη συσκευή, το σύνολο των καλωδίων ή το φις στο νερό ή σε οποιοδήποτε άλλο υγρό.
- Για να καθαρίσετε τη συσκευή περάστε τον εξωτερικό σκελετό με ένα βρεγμένο πανί.
- Αυτό το προϊόν δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιείται χωρίς επίβλεψη ή βοήθεια από νήπια ή άλλα άτομα αν η φυσική ή πνευματική κατάστασή τους τα εμποδίζει να το χρησιμοποιήσουν με ασφάλεια. Τα παιδιά θα πρέπει να βρίσκονται υπό την επίβλεψη κάποιου προκειμένου να μην παίζουν με το εν λόγω προϊόν.
- Αποσυνδέετε και αφαιρείτε το φις από την πρίζα τροφοδοσίας ισχύος όταν δεν χρησιμοποιείτε τη συσκευή. Πριν από τη συναρμολόγηση ή την συναρμολόγηση ενός εξαρτήματος θα πρέπει να αφαιρείτε το φις από την πρίζα τροφοδοσίας ισχύος.
- Σε περίπτωση που το καλώδιο τροφοδοσίας ισχύος έχει υποστεί ζημιά, θα πρέπει να αντικαθίσταται από τον κατασκευαστή ή από εξουσιοδοτημένο τεχνικό συντήρησης ή από έμπειρο τεχνικό προς αποφυγή κινδύνων.
- Η χρήση αξεσουάρ που δεν συνιστώνται ή πωλούνται από τον κατασκευαστή της εν λόγω συσκευής μπορεί να προκαλέσει πυρκαγιά, ηλεκτρική εκκένωση ή ατύχημα.
- Μην αφήνετε το καλώδιο να προεξέχει από το τραπέζι, αλλά ούτε και να έρχεται σε επαφή με επιφάνειες που καίνε.
- Αποφεύγετε να ακουμπά επιφάνειες που καίνε.
- Μην χρησιμοποιείτε και μην τοποθετείτε κανένα εξάρτημα της εν λόγω συσκευής πάνω ή κοντά σε κάποια επιφάνεια που καίει.
- Μην χρησιμοποιείτε το καλώδιο με όχι κατάλληλο τρόπο. Μην μετακινείτε τη συσκευή τραβώντας την από το καλώδιο.
- Όταν χρησιμοποιείτε καλώδιο επέκτασης εξασφαλίστε ότι χρησιμοποιεί τη σωστή καλωδίωση και ότι διαθέτει τα κατάλληλα χαρακτηριστικά για την εν λόγω χρήση.
- Το προϊόν αυτό θα πρέπει να χρησιμοποιείται μόνο στο σπίτι.
- Μην επιχειρήσετε να επισκευάσετε τη συσκευή εσείς ο ίδιος αντί να τη μεταφέρετε σε ένα εξουσιοδοτημένο τεχνικό σέρβις για την επισκευή της.
- Όταν δεν πρόκειται να χρησιμοποιήσετε άλλο το εν λόγω προϊόν θα πρέπει να το ανακυκλώσετε προκειμένου η απόρριψή του να πραγματοποιηθεί σύμφωνα με την τοπική νομοθεσία.

ΤΡΟΠΟΣ ΧΡΗΣΗΣ

1. Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά, πλύνετε τη λάμα κοπής, τους δίσκους, τη σερπαντίνα και το στόμιο με χλιαρό νερό και σαπούνι, πλύντε τα εξαρτήματα αυτά με ζεστό νερό και σκουπίστε τα.
2. Συναρμολόγηση της μηχανής κοπής κρέατος:

α) Εισάγετε τη σερπαντίνα (8) στο στόμιο (5). Σχ. 1

β) Τοποθετήστε τη λάμα κοπής (9) στο επάνω μέρος της σερπαντίνας (8). Σχ. 2

γ. Επιλέξτε τον δίσκο κοπής κρέατος (10, 11 ή 12) και τοποθετήστε τον πάνω στη λάμα κοπής (9) με τέτοιο τρόπο ώστε ο δίσκος να ταιριάξει με τις εγκοπές του στομίου. Σχ. 3

δ. Τοποθετήστε τον δακτύλιο για να στερεώσετε τους δίσκους (13) στο στόμιο (5). Σχ. 4

ε. Εισάγετε το στόμιο (5) στον σκελετό της συσκευής και στερεώστε το με το κουμπί (4). Σχ. 5 και 6

στ. Τοποθετήστε τον δίσκο (6) στο επάνω μέρος του στομίου (5). Σχ. 7

3. Τοποθετήστε τη συναρμολογημένη συσκευή πάνω σε μία σταθερή επιφάνεια εργασίας με τέτοιο τρόπο ώστε να μην μπλοκάρουν οι έξοδοι αέρα που βρίσκονται στο κάτω και στο πίσω μέρος της συσκευής.
4. Εξασφαλίστε ότι ο διακόπτης ενεργοποίησης και απενεργοποίησης βρίσκεται στη θέση απενεργοποίησης (O) και εισάγετε το φις σε μία ηλεκτρική πρίζα που έχει την ίδια τάση με εκείνη που προσδιορίζεται στην πλάκα της βάσης της συσκευής.

5. Τοποθετήστε έναν δίσκο ή ένα μεγάλο και βαθύ πιάτο κάτω από το στόμιο της μηχανής κοπής κρέατος για τη συλλογή των τροφών.
6. Ενεργοποιήστε τη συσκευή, θα πρέπει πάντα να είναι ενεργοποιημένη πριν προσθέσετε τις τροφές.
   - Σε περίπτωση όπου διαπιστώσετε μείωση της απόδοσης ή διακοπή της λειτουργίας του μοτέρ, αυτό μπορεί να οφείλεται σε τροφές που έχουν μπλοκάρει Σε αυτή την περίπτωση θα πρέπει να διακόψτε αμέσως τη λειτουργία της συσκευής και να καθαρίσετε τα εσωτερικά εξαρτήματα του στομίου.
   - Κατά προτίμηση, χρησιμοποιήστε τη μηχανή κοπής κρέατος σε θερμοκρασία περιβάλλοντος (23-25ºC). Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει για περίπου 30 λεπτά ύστερα από κάθε συνεχή λειτουργία για διάστημα 15 λεπτών. Θα πρέπει να μειώσετε τον χρόνο χρήσης εάν η θερμοκρασία είναι υψηλή.

Σημείωση: Σε περίπτωση όπου διαπιστώσετε μείωση της ταχύτητας ή διακοπή της λειτουργίας του μοτέρ, αυτό μπορεί να οφείλεται σε τροφές που έχουν μπλοκάρει. Σε αυτή την περίπτωση θα πρέπει να διακόψτε αμέσως τη λειτουργία του μίξερ. Ρυθμίστε τον διακόπτη επιλογής στη θέση (II) και πατήστε τον διακόπτη λειτουργίας “reverse” γα να πιέσετε το φαγητό προς την αντίθετη κατεύθυνση. Απελευθερώστε τον διακόπτη προς τα πίσω και θέστε και πάλι σε λειτουργία το μίξερ (θέση I). Εάν αυτό έχει ήδη μπλοκάρει θα πρέπει να το επιδιορθώσετε, να το αποσυνδέσετε, να αποσυνδέσετε την κεφαλή και καθαρίστε τα εσωτερικά εξαρτήματα.

ΧΡΗΣΗ ΤΩΝ ΔΙΣΚΩΝ ΚΟΠΗΣ

Οι χρήσεις που συνιστώνται για κάθε έναν από τους δίσκους κοπής είναι οι ακόλουθες:
- Παχύς δίσκος αλέσματος: για το άλεσμα κρέατος που χρησιμοποιείται σε λουκάνικα και σαλάμια.
- Μεσαίος δίσκος αλέσματος: για το άλεσμα κρέατος που χρησιμοποιείται σε σούπες ή καρυκεύματα.
- Λεπτός δίσκος αλέσματος: για το άλεσμα κρέατος που χρησιμοποιείται σε σάλτσες, πατέ, φαγητά για τα παιδιά, χάμπουργκερ...

Κάντε δοκιμές για να επιλέξετε τον δίσκο κοπής κρέατος που ταιριάζει καλύτερα με τα γούστα σας ή τις συνταγές.
Η συσκευή δεν διαθέτει περισσότερα αξεσουάρ από εκείνα που παρέχονται.

ΧΡΗΣΙΜΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ
- Κόψτε τις τροφές σε λωρίδες ή κύβους που θα είναι λίγο μικρότεροι από την είσοδο του σωλήνα τροφοδότησης.
- Εξασφαλίστε ότι το κρέας δεν έχει κόκκαλα, σκληρούς τένοντες κλπ. προτού το αλέσετε.
- Το ωμό κρέας ή το ωμό ψάρι θα πρέπει να είναι αρκετά κρύο (όχι κατεψυγμένο) προτού ξεκινήσετε το άλεσμα για να μειώσετε τον βαθμό απώλειας των χυμών.
- Θα πρέπει να φυλάσσετε το κρέας που έχετε πρόσφατα αλέσει στο ψυγείο και να το μαγειρέψετε σε 24 ώρες το πολύ.
- Κατά τη διάρκεια ενός εκτεταμένου αλέσματος είναι πιθανό τα λίπη του κρέατος να συσσωρευτούν στο εσωτερικό του στομίου της μηχανής κοπής κρέατος μειώνοντας την ταχύτητα του αλέσματος και της λειτουργίας του μοτέρ. Σε μία ανάλογη περίπτωση θα πρέπει να διακόψετε τη λειτουργία της μηχανής κοπής κρέατος, να πλύνετε με ζεστό νερό τα εξαρτήματα και να τα ξανασυναρμολογήσετε. Εάν είναι δυνατό, αντικαταστήστε το άλεσμα του κρέατος αλέθοντας λίγο ψωμί και κατ’ αυτό τον τρόπο θα μπορέσετε να διατηρήσετε καθαρή τη σερπαντίνα.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ ΚΑΙ ΠΡΟΣΟΧΗ
- Αποσυνδέετε πάντα το καλώδιο τροφοδοσίας όταν δεν χρησιμοποιείτε τη συσκευή ή πριν απομακρύνετε τα διάφορα εξαρτήματα ή πριν από το καθάρισμα της συσκευής.
- Πλύνετε με ζεστό νερό και σαπούνι όλα τα εξαρτήματα εκτός από τη μονάδα του κινητήρα προσέχοντας όταν χειρίζεστε τη λάμα κοπής.
- Πλύνετε τα με ζεστό νερό και σκουπίστε τα. Μην τα πλένετε στο πλυντήριο πιάτων. Σε περίπτωση που έχουν κολλήσει υπολείμματα κρέατος μπορείτε να τα βάλετε για κάποιο χρονικό διάστημα σε ζεστό νερό και να απομακρύνετε τα υπολείμματα τροφών με το χέρι. Μην βουρτσίζετε την επιφάνεια με κοφτερά αντικείμενα, καθώς μπορεί να γδάρετε το αλουμίνιο.
- Καθαρίστε τη μονάδα του μοτέρ με ένα βρεγμένο ύφασμα. Μην χρησιμοποιείτε διαβρωτικά καθαριστικά.
- Ύστερα από το πλύσιμο της λάμας κοπής και των δίσκων κοπής θα πρέπει να τα περάσετε με λάδι μαγειρικής για να τα λιπάνετε και για να μην περιέχουν οξείδια.

Σας ευχαριστούμε για την εμπιστοσύνη που μας δείξατε επιλέγοντας ένα από τα προϊόντα μας.

RU

Наша продукция разработана при соблюдении самых высоких стандартов качества, функциональности и дизайна. Мы надеемся, что Вы оцените нашу новую электрическую мясорубку ZEUS 1400 фирмы PALSON.

ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ

Во время использования электроприборов во избежание возникновения пожара, поражения электрическим током или несчастного случая, необходимо всегда соблюдать основные меры безопасности, включая следующие:

- Внимательно прочтите все инструкции, даже если Вы уже использовали подобный прибор.
- Во избежание поражения электрическим током не погружайте прибор, электрический шнур или штепсельную вилку в воду или другие жидкости.
- Для чистки прибора протрите внешнюю сторону корпуса влажной тканью.
- Запрещено самостоятельное и бесконтрольное использование прибора детьми или другими лицами, чье физическое или умственное состояние препятствует безопасному использованию прибора. Использование указанного прибора детьми должно осуществляться под надзором взрослых, чтобы исключить возможность игр с ним.
- Выключите прибор и отключите его от сети, если Вы не используете прибор. При установке или снятии какой-либо части выньте вилку из розетки.
- Во избежание опасности поврежденный шнур должен быть заменен изготовителем, в авторизованном сервисном центре или квалифицированным специалистом.
- Использование насадок, не рекомендованных изготовителем и поставляемых иными лицами, может привести к пожарам, поражению электрическим током и несчастным случаям.
- Избегайте свисания шнура с края стола, плиты, и его контакта с горячими поверхностями.
- Избегайте контакта с горячими поверхностями.
- Не используйте и не кладите части прибора вблизи или на горячую поверхность.
- Не используйте шнур ненадлежащим образом. Не тяните за шнур, для того чтобы передвинуть прибор.
- При использовании удлинителя убедитесь, что его характеристики подходят для данного использования.
- Данный продукт должен использоваться только в домашних условиях.
- Не пытайтесь ремонтировать прибор сами, отвезите его в авторизованный сервисный центр для выполнения ремонта.
- Если Вы больше не собираетесь использовать данный продукт, утилизируйте его согласно местной нормативе.

СПОСОБ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

1. Перед первым использованием вымойте нож, решетки, шнек и приставку-мясорубку водой комнатной температуры и мылом, ополосните эти части горячей водой и высушите их.
2. Сборка мясорубки:
   a. Вставить шнек (8) в приставку-мясорубку (5). Рис. 1
   b. Надеть нож (9) на шнек (8). Рис. 2
   c. Выбрать решетку для измельчения (10, 11 или 12) и вставить вслед за ножом (9) так, чтобы решетка совпадала с пазами приставки-мясорубки. Рис. 3
   d. Надеть кольцо для закрепления решеток (13) на приставку-мясорубку (5). Рис. 4
   e. Вставить приставку-мясорубку (5) в корпус прибора и закрепить ее кнопкой (4). Рис. 5 и 6
   f. Надеть чашку (6) на верхнюю часть приставки-мясорубки (5). Рис. 7
3. Поставьте собранный прибор на прочную рабочую поверхность таким образом, чтобы отверстия для прохождения воздуха снизу и сзади не закрывались.
4. Убедитесь, что выключатель находится в отключенном положении (O), и вставьте вилку в розетку с тем же напряжением, которое указано на пластинке в основании прибора.
5. Поставьте поднос или широкую и глубокую чашу под приставку мясорубки для сбора измельченного продукта.

6. Включите прибор, он всегда должен быть включен до добавления продуктов.
   - Если двигатель замедляет ход или останавливается, возможно, в приборе застряли продукты. В этом случае выключите прибор, вынув вилку из розетки, и очистите внутренние части приставки-мясорубки.
   - Лучше использовать мясорубку при температуре воздуха 23-25ºC. Давайте прибору отдохнуть в течение примерно 30 минут после каждого периода работы продолжительностью 15 минут. Время использования должно быть меньше при высокой температуре.

Примечание: Если двигатель замедляет ход или останавливается, возможно, в приборе застряли продукты. В этом случае немедленно остановите мясорубку. Поместите переключатель в положение (II) и нажмите кнопку функции “reverse”, чтобы направить продукты в обратном направлении. Отпустите кнопку «реверс» и снова включите мясорубку (положение I). Если она до сих пор остается забитой, отключите ее от сети, разберите насадку и почистите внутренние части.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РЕШЕТОК

Рекомендации по использованию каждого вида решеток:
- Решетка с крупными отверстиями: Для измельчения мяса для сосисок и колбасы.
- Решетка со средними отверстиями: Для измельчения мяса для приготовления супа или приправ.
- Решетка с мелкими отверстиями: Для измельчения мяса для приготовления подливок, паштетов, еды для детей, гамбургеров...

Экспериментировать для выбора решетки, которая больше всего подходит Вашему вкусу или рецепту.

В наборе нет других комплектующих, кроме поставляемых.

ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ
- Нарезайте продукты узкими полосками или кубиками размером чуть меньше, чем входная трубка приставки.
- Перед измельчением убедитесь, что в кусках мяса нет костей, жестких сухожилий и др.
- До начала измельчения сырое мясо или рыба должны быть достаточно охлажденными (не замороженными), чтобы уменьшить потерю сока.
- Свежеизмельченное мясо необходимо хранить в холодильнике и приготовить не более чем через 24 часа.
- Во время длительного процесса измельчения внутри приставки-мясорубки могут скапливаться жиры мяса, замедляя работу прибора и ход двигателя. Если это происходит, необходимо прекратить измельчение, промыть части горячей водой и снова вставить их. Если возможно, чередуйте измельчение мяса с измельчением небольшого количества хлеба, что позволит поддержать шнек в чистоте.

ЧИСТКА И УХОД
- Всегда отключайте прибор от сети, если он не используется, или перед снятием частей или очисткой.
- Мойте все части, за исключением привода, горячей водой с мылом, будьте осторожны при чистке ножа.
- Ополосните их горячей водой и высушите. Не мойте их в посудомоечной машине. Если к частям прибора прилипли остатки мяса, можно положить их ненадолго в горячую воду и после этого убрать остатки еду рукой. Не скребите алюминиевую поверхность острыми предметами, ее можно поцарапать.
- Протрите привод влажной тканью. Не используйте абразивные моющие средства.
- Нож и решетки нужно смазать маслом после чистки, для того чтобы они были смазанными и не окислялись.

Благодарим Вас за выбор нашего продукта и оказанное нам доверие.

- إذا أبطأ المحرك سرعته أو توقف، يمكن أن تكون هناك أغذية محشورة. في هذه الحالة، أطفئ الجهاز وافصله عن مصدر التيار الكهربائي ونظف القطع الداخلية بالمنفس.
- يفضل استعمال المفرمة في درجة حرارة الغرفة (23-25 درجة مئوية). اترك الجهاز يستريح خلال 30 دقيقة تقريباً بعد كل تشغيل مستمر لمدة 15 دقيقة. يجب الحد من زمن التشغيل إذا كانت الحرارة عالية.

ملاحظة: إذا أبطأ المحرك سرعته أو إذا توقف، فمن الممكن أن يكون سبب ذلك أن الأغذية قد انحشرت. في هذه الحالة أوقف المفرمة مباشرة. ضع زر الإيقاف في الوضع (II) واضغط زر مهمة العكس "Reverse"، لدفع المأكولات في الاتجاه العكسي. يترك زر العودة للخلف ويتم تشغيل المفرمة من جديد (الوضع I). إذا كانت المفرمة لا تزال محشورة، يكون من اللازم إيقافها وفصلها عن التيار الكهربائي وفك الرأس وتنظيف القطع الداخلية.

استعمال أقراص الفرم

الاستعمالات التي ينصح بها لكل قرص من أقراص الفرم هي:

- قرص الفرم الثخين: لفرم اللحم المستعمل للسجق والنقانق المختلفة.
- قرص الفرم المتوسط: لفرم اللحم المستعمل للشوربة أو المتبلات.
- قرص الفرم الناعم: لفرم اللحم المستعمل في الصلصات والباتيه وأطعمة الأطفال والهامبرجر.

يتم الاختبار من أجل اختيار قرص الفرم الذي يتناسب بصورة أفضل مع الذوق الذاتي ووصفات الأطعمة.
لا توجد إكسسوارات أخرى للجهاز تختلف عن الإكسسوارات التي يتم توفيرها.

نصائح مفيدة

- اقطع الأطعمة على شكل شرائح أو مكعبات اصغر بقليل من مدخل أنبوب الأطعمة.
- تأكد من أن اللحم خالٍ من العظم والغضاريف الصلبة، الخ. قبل فرمه.
- اللحم أو السمك الني يجب أن يكون بارداً (غير مجمد) قبل بدء الفرم للحد من ضياع العصارة.
- اللحم المفروم تواً يجب أن يحفظ في الثلاجة ويجب أن يطبخ قبل مرور 24 ساعة.
- خلال عملية الفرم لمدة طويلة، من الممكن أن تتراكم دهون اللحوم داخل منفس المفرمة وأن تبطئ سرعة الفرم وتشغيل المحرك. إذا وقع ذلك، يجب إيقاف تشغيل المفرمة وغسل القطع بماء ساخن وتركيبها من جديد. قم بتبديل فرم اللحم بفرم قليل من الخبز، إذا كان ذلك ممكناً، فهو يساعد على إبقاء الماسورة اللولبية نظيفة.

التنظيف والعناية

- أفصل السلك من التيار الكهربائي دائماً حينما لا يستعمل الجهاز أو قبل سحب القطع أو قبل القيام بتنظيفه.
- أغسل كل القطع باستثناء وحدة المحرك بماء ساخن وصابون، مع توجيه العناية عند تنظيف موس القطع.
- أشطفها بالماء الساخن وجففها. لا تغسلها في غسالة الأواني. إذا ظلت أي مخلفات لحم ملتصقة، يمكن غمر القطع في الماء الساخن

لقد تم تطوير منتجاتنا لتحقق أكبر معايير الجودة والقدرة العملية والتصميم. نأمل أن تستمتع بمفرمة اللحم الكهربائية الجديدة الخاصة بك ZEUS 1400 من صناعة PALSON.

تعليمات مهمة

عند استعمال الأجهزة الكهربائية ومن أجل الحد من خطر وقوع حريق أو صعقة كهربائية أو حادث، يجب دائماً تنفيذ احتياطات السلامة الأساسية، بما في ذلك ما يلي:
- اقرأ كل التعليمات بعناية، حتى ولو كنت تعرف كيفية استعمال الجهاز.
- لتجنب الوقوع المحتمل للصعقة الكهربائية، لا تغمر الجهاز ومجموعة الأسلاك أو المقبس في الماء أو في أي سائل آخر.
- لتنظيف الجهاز، قم بتمرير قطعة قماش على الغلاف الخارجي.
- لا يسمح بأن يستعمل هذا المنتج الأطفال ولا أشخاص آخرين دون المساعدة أو الإشراف إذا كانت حالتهم الجسمانية أو الشعورية أو العقلية تحد من استعماله بأمان. يجب الإشراف على الأطفال لضمان ألا يلعبوا بهذا المنتج.
- افصل الجهاز عن مصدر الطاقة الكهربائية إن لم تكن ستستعمله. قبل تركيب أو فك أي قطعة، اسحب المقبس من مصدر التيار الكهربائي.
- إذا كان سلك التيار الكهربائي تالفاً، يجب أن يستبدله المصنع أو خدمته الفنية المعتمدة أو فني مؤهل من أجل تجنب الخطر.
- استعمال الإكسسوارات التي لا ينصح مصنع هذا المنتج باستعمالها أو لا يبيعها من الممكن أن يسبب الحرائق أو الصعقة الكهربائية أو الحوادث.
- لا تترك السلك معلقاً على حافة طاولة أو حافة لوحة العمل، ولا تدعه يلمس أسطحاً ساخنة.
- تجنب لمس الأسطح الساخنة.
- لا تستعمل ولا تضع أي جزء من هذا الجهاز على الأسطح الساخنة ولا بالقرب منها.
- لا تستعمل السلك بصورة غير مناسبة. لا تحرك الجهاز من خلال الشد من السلك.
- حينما تستعمل سلك إطالة، تأكد من أنه تتوفر فيه الأسلاك المناسبة وأنه يتمتع بالمواصفات المناسبة لهذا الاستعمال.
- لا يمكن استعمال هذا المنتج إلا في المجال المنزلي.
- لا تحاول إصلاح الجهاز بنفسك بدلاً من أخذه إلى مركز خدمة فنية معتمد لإصلاحه.
- حينما لا تنوي استعمال الجهاز، قم بتدويره لكي يتم التخلص منه بحسب ما ينص عليه التشريع المحلي.

طريقة الاستعمال

1. قبل الاستعمال لأول مرة، اغسل موس القطع والماسورة اللولبية والمنفس بماء دافئ وصابون، شطف هذه القطع بالماء الساخن وجففها.
2. تركيب المفرمة:
   أ. إدخال الماسورة اللولبية (8) في المنفس (5). الصورة 1.
   ب. وضع موس القطع (9) في الجزء العلوي من الماسورة اللولبية (8). الصورة 2.
   جـ. اختيار قرص القطع (10، 11 أو 12) ووضعه على موس القطع (9)، مع توفيق القرص مع النتوءات الموجودة في المنفس. الصورة 3.
   د. وضع حلقة تثبيت الأقراص (13) في المنفس (5). الصورة 4.
   هـ. إدخال المنفس (5) وجسم الجهاز وتثبيته بالزر (4). الصورتان 5 و6.
   و. وضع الصينية (6) في الجزء العلوي من المنفس (5). الصورة 7.
3. ضع الجهاز وهو مركب على سطح عمل مستقر بحيث لا تكون مخارج الهواء في الجزء العلوي والخلفي مغلقة.
4. تأكد من أن زر الإيقاف والتشغيل في وضع الإيقاف (0) وأدخل المقبس في مصدر للتيار الكهربائي ذي فولتات مساوية لما هو محدد في اللوحة الموجودة في قاعدة الجهاز.
5. ضع صينية أو صحن عريض أو عميق أسفل منفس المفرمة لجمع الأغذية.
6. شغل الجهاز. يجب أن يكون الجهاز مشغلاً دائماً قبل إضافة الأطعمة.

HU

Termékeink kialakítása lehetővé teszi a legmagasabb minőségi, működtetési és formatervezési igények kielégítését. Reméljük, hogy szivesen használja majd a PALSON új ZEUS hús-aprító gépét.

BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

Elektromos készülékek használata során, tűzeset, áramütés illetve egyéb baleset veszélyének elkerülése érdekében, minden körülmények között be kell tartani bizonyos alapvető biztonsági követelményeket, köztük az alábbiakat is:

- Olvassa el figyelmesen az utasításokat, akkor is, ha tudja hogyan működik a készülék.
- Áramütés elkerülése érdekében ne merítse vízbe se más folyadékba a készüléket, a kábelt illetve a dugaszt.
- A készülék külsejét csak nedves ruhával tisztítsa.
- A készüléket nem használhatják felügyelet nélkül gyermekek, sem olyan személyek, akiknek fizikai, érzékszervi illetve szellemi állapota nem teszi lehetővé annak biztonságos működtetését. Ügyelni kell arra, hogy gyermekek ne játszhassanak a készülékkel.
- Kapcsolja ki és húzza ki a hálózatból a készüléket a használatot követően. Mielőtt bármely alkatrészt beszerelnének, vagy kivennének belőle, ne felejtsék el kihúzni a hálózatból.
- Ha a kábel sérült, azt a gyártónak, hivatalos szervíznek, vagy megfelelő szakképzettséggel rendelkező szerelőnek kell kicserélnie, a balesetveszély elkerülése érdekében.
- A nem a gyártó által javasolt illetve forgalmazott kiegészítők alkalmazása tüzet, áramütést illetve más balesetet okozhat.
- Ne hagyja, hogy a kábel lelógjon az asztal illetve pult szélén, illetve forró felülettel érintkezzen.
- Ne nyúljon forró felülethez.
- Ne helyezze a készüléket illetve annak alkotóelemeit forró felületre vagy annak közelébe.
- Ne használja helytelenül a kábelt. Amikor kikapcsolta, ne húzza meg a kábelnél fogva hogy az aljzatból kihúzza.
- Amennyiben hosszabbítót használ, előbb bizonyosodjék meg arról, hogy az megfelel a szükségleteknek.
- Ez a termék kizárólag háztartási használatra készült.
- Ne próbálja meg Ön megjavítani a készüléket, vigyel a hivatalos szervízbe javításra.
- Amikor már nem kívánja tovább használni a készüléket, gondoskodjon at elszállításáról, hogy a helyi rendszabályoknak megfelelően újra felhasználható legyen.

ALKALMAZÁSI MÓD

1. Az első használatot megelőzően, mossa el alaposan mosószeres langyos vízzel, majd öblítse le meleg vízzel és szárítsa meg alaposan a vágókést, a vágórostélyokat és a kivezető csövet
2. A hús-aprító összeszerelése:
   a. Helyezze be a hústovábbítót (8) a kimeneten keresztül (5). Ld. 1. sz. rajz
   b. Helyezze be a vágókést (9) a hústovábbító elülső részére (8). Ld. 2. sz. rajz
   c. Válassza ki a vágórostélyt (10, 11 vagy 12) és tegyer fel a vágókés elé (9) olyan módon, hogy a rostély illeszkedjék a kimeneti csőhöz. Ld 3.sz. rajz
   d. Tegye fel a vágórostély rögzítésére szolgáló gyűrűt(13) a kimeneti csőre (5) Ld. 4. sz. rajz
   e. Helyezze be a kimeneti csövet (5) a készülékbe, és rögzítse a rögzítőcsavar (4) segítségével. Ld. 5 és 6 sz. rajz
   f. Helyezze fel a tálcát (6) a kimeneti cső (5) felső részére. Ld. 7 sz. rajz
3. Helyezze a készüléket egy stabil felületre, oly módon, hogy az alsó és a hátulsó levegő-bemenet szabadon maradjon.
4. Bizonyosodjék meg arról, hogy a bekapcsoló gomb kikapcsolt állapotban van (O) és csatlakoztassa a készüléket a hálózathoz egy olyan aljzat alkalmazásával, amelynek feszültsége megegyezik a készülék alsó részén feltüntetett feszültség-értékkel.
5. Tegyen egy tálcát vagy mélytányért a kivezető cső alá hogy a kijövő húst felfogja.
6. Kapcsolja be a készüléket mielőtt beleteszi a húst.

- Ha a motor működése lelassul vagy leáll, valószinűleg beleszorult valami. Kapcsolja ki, húzza ki a hálózatból és tisztítsa meg a belső alkatrészeket.
- Lehetőség szerint csak 23-25ºC körüli hőmérsékleten használja a készüléket. Minden 15 perces folyamatos működtetést követően hagyja pihenni kb 30 percet. Magas hőmérséklet esetén a használati időt rövidítse le.

Megjegyzés: Ha a motor működése lelassul vagy leáll, valószinűleg beleszorult valami. Ebben az esetben állítsa le azonnal. Állítsa a kapcsolót (II) állásba, és nyomja meg a "reverse" gombot, amelynek segítségével a hús ellenkező irányba nyomja. Ezt követően engedje fel ezt a gombot és állítsa vissza a készüléket újra működésbe (1-es állás). Ha még mindig el van tömődve, le kell állítani, kihúzni a hálózatból, szétszedni és megtisztítani a belső alkatrészeket.

VÁGÓROSTÉLYOK HASZNÁLATA

A különböző vágórostélyok felhasználási javaslata a következő:
- Durva vágórostély: virsli és felvágott készítésére szolgáló hús aprítására.
- Közepes vágórostély: levesekhez vagy pörköltnek való hús aprítására.
- Finom vágórostély: mártásokhoz, kisgyermekek, hamburger készítéshez felhasználandó hús aprítására...

Előzetesen ki kell kisérletezni, hogy melyik vágórostély a legjobb a kívánt recept elkészítéséhez.
A készülékhez csak az azzal együtt csomagolt kiegészítő elemek tartoznak.

HASZNOS TANÁCSOK
- Vágja a húst a bemeneti nyílásnál kisebb csíkokra vagy kockákra.
- Ügyeljen arra, hogy a húsban ne maradjon csont, kemény ín, stb, mielőtt az aprításhoz hozzátesz.
- A nyers hús vagy hal legyen hideg (nem fagyott) mielőtt az aprításhoz kezdene, hogy ne veszítsen a nedvességéből.
- A frissen felaprított húst a hűtőszekrényben kell tartani és 24 órán belül felhasználni.
- Amennyiben a hús aprítása hosszú ideig tart, a kimeneti csőben felhalmozódhat a húsból visszamaradó zsiradék, lelassítva az aprítás sebességét és a motor működését. Ebben az esetben állítsa le a készüléket, mossa meg meleg vízben az alkatrészeket, rakja össze és kezdje újra az aprítást. Ha módjában áll, időnként aprítson egy kevés kenyeret is két hús-aprítás között, és így tisztán tudja tartani a készülék belsejét.

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS
- Amikor nem használja a készüléket, húzza ki a hálózatból, mielőtt szétszedné, vagy a tisztításához hozzákezdene.
- Mossa el az összes alkatrészt, kivéve a motortestet, meleg, mosószeres vízben, és fokozottan figyeljen oda amikor a vágókéshez nyúl.
- Öblítse el mindet meleg vízzel és szárítsa meg alaposan. Ne tegye a mosogatógépbe. Ha rajta marad egy kevés hús, belemerítheti rövid időre meleg vízbe és utána kézzel távolítsa el a rátapadt ételmaradékot. Ne karcolja meg a felületét éles késsel, mert az alumíniumban kárt tehet ezzel.
- A motor csak nedves ruhával törölje át. Ne használjon maró hatású tisztítószereket.
- A mosogatást követően a vákést és a vágórostélyokat kenje be étolajjal, hogy ne rozsdásodhassanak meg.

Köszönjük hogy bizalmával megtisztelt minket és a mi termékünket választotta.

TR

Ürünlerimiz, en yüksek kalite, işlevsellik ve tasarım standartlarını karşılayacak şekilde geliştirilmiştir. Yeni PALSON'ın ZEUS 1400 elektrikli kıyma makinesini beğeneceğinizi umuyoruz.

ÖNEMLİ TALİMATLAR

Elektrikli aletleri kullanıyorken, yangın, elektrik çarpması ya da kaza riskini azaltmak için, aşağıdakiler dahil olmak üzere temel güvenlik önlemlerine her zaman uymalısınız.

- Cihazın kullanımına aşina olsanız bile tüm talimatları dikkatlice okuyun.
- Elektrik çarpması önlemek için, cihazı, kablolarını ya da duvar prizini su veya başka sıvı içine sokmayın.
- Cihazı temizlemede, dış muhafazası için nemli bir bez kullanın.
- Bu ürünün, çocuklar tarafından ya da eğer fiziksel, duyusal veya zihinsel sınırları cihazı güvenlice kullanmaya elvermiyorsa diğer kişiler tarafından, yardım veya denetim olmadan kullanımına izin verilmez. Çocukların bu ürün ile oynamamasını temin etmek üzere denetlenmesi gereklidir.
- Cihazı kullanmadığınızda fişini prizden çekip çıkarın. Herhangi bir parçayı monte ya da demonte etmeden önce, fişini prizden çıkarın.
- Eğer kablo hasar görmüş ise, üretici veya yetkili servis ya da yetkili bir teknisyen tarafından, bu nedenle bir tehlikenin meydana gelmesini önlemek için kablo değiştirilmelidir.
- Bu cihazın üreticisi tarafından tavsiye edilmeyen aksesuarların kullanılması; yangına, elektrik çarpmasına veya kazaya neden olabilir.
- Kablosunun masa, tezgah kenarına takılmasına veya sıcak yüzeylere temasına izin vermeyin.
- Sıcak yüzeylere dokunmaktan kaçının.
- Bu cihazın bir kısmını, sıcak bir yüzeyde veya ona yakın yerde kullanmayın ya da yerleştirmeyin.
- Kablosunu asla uygunsuz bir şekilde kullanmayın. Kablosundan çekerek cihazı hareket ettirmeyin.
- Bir uzatma kablosu kullanıldığında, bu kullanım için doğru kablolama olduğundan ve uygun teknik özelliklere sahip olduğundan emin olunuz.
- Bu ürün sadece evde kullanılmalıdır.
- Aleti kendi başınıza onarmaya kalkmayın, bunun yerine onarım için yetkili teknik servis merkezine götürün.
- Bu ürün daha fazla kullanılmayacağı zaman, yerel yönetmeliklere uygunluk olarak atımını yaparak geri dönüşümünü sağlayın.

KULLANIM ŞEKLİ

1. İlk kullanım öncesinde, kesme bıçağını, diskleri, spirali ve ağızlığı ılık su ve sabun ile yıkayın, bu parçaları sıcak su ile çalkalayıp onları kurutun.
2. Kıyma makinesinin montajı:
   a. Spirali (8) ağızlığın (5) içine yerleştirin. Şek. 1
   b. Kesme bıçağını (9) spiralin (8) üst kısmına yerleştirin. Şek. 2
   c. Doğrama diskini (10,11 ya da 12) seçin ve diski, ağızlığın yuvaları ile hizalayarak kesme bıçağının (9) üzerine yerleştirin. Şek. 3
   d. Disk sabitleme halkasını (13) ağızlığın (5) içine yerleştirin. Şek. 4
   e. Ağızlığı (5) cihazın gövdesine takın ve düğme (4) ile sabitleyin. Şek. 5 ve 6
   f. Tepsiyi (6) ağızlığın (5) kısmına yerleştirin. Şek. 7
3. Monte edilen cihazı, dengeli sabit bir yüzey üzerine koyun, böylece altındaki hava delikleri ve arka kısmı engellenmeyecektir.
4. Açma kapama düğmesini (O) kapalı konumunda olduğundan emin olun ve cihazın taban plakası belirtilen gerilim ile aynı voltajda duvar prizine fişi takın.
5. Besinleri toplamak için kıyma makinesinin ağızlığının altında geniş ve derin bir tabak yerleştirin.
6. Cihazı açın, gıda eklemeden önce her zaman açık olmalıdır.
   - Eğer motor çalışmasını yavaşlatır ya da durdurur ise, sıkışmış besinler olabilir. Bu durumda, cihazı kapatın, fişini çekin ve ağızlığın iç kısımlarını temizleyin.

- Tercihen, kıyma makinesini oda sıcaklığında (23-25ºC) kullanın. Her yaklaşık 15 dakikalık sürekli çalıştırmadan sonra cihazı dinlenmeye bırakın. Eğer sıcaklık yüksek ise kullanım süresi azaltılmalıdır.

Not: Eğer motor hızını yavaşlatır ya da durur ise, bunun nedeni sıkışmış besinler olabilir. Bu durumda, hemen eziciyi durdurun. Seçici anahtarını, (II) konumuna getirin ve besini ters yönde itmek için "reverse" işlevi anahtarına basın. Geriye hareketi anahtarını serbest bırakıp kıyıcı makineyi yeniden çalıştırın (I konumu). Eğer hala tıkalı ise, aleti durdurmanız, bağlantısını kesmeniz ve başlığını demonte edip dahili parçalarını temizlemeniz gerekli olacaktır.

KIYMA/DOĞRAMA DİSKLERİNİN KULLANILMASI

Kıyma disklerinin her biri için tavsiye edilen kullanımlar aşağıdadır:
- Kalın kıyma/doğrama diski: Sosis ve doldurmalarda kullanılan eti ezmek için.
- Orta doğrama diski: Çorba ve çeşnilerde kullanılan eti ezmek için.
- İnce doğrama diski: Soslarda, pate için, çocuk yemeklerinde, hamburgerde... kullanılan eti ezmek için.

Kendi tad ve tariflerinize en uygun düşen kıyıcı diski seçmek için deneme yapın.
Aletin sağlanan dışında aksesuarı yok.

YARARLI İPUÇLARI
- Besinleri, besleme borusunun girişinden biraz daha ufak şerit ya da küpler halinde kesin.
- Kıymadan önce, etin; kemikli, sert sinirli olmadığından emin olun.
- Sıvı kaybını azaltmak için kıyıcıyı başlatmadan önce et veya çiğ balık iyi soğutulmuş (dondurulmuş değil) olmalıdır.
- Taze kıyılmış et buzdolabında saklanmalı ve 24 saat içinde pişirilmelidir.
- Uzun süreli kıyma işlemi esnasında, etin yağları kıyıcının ağızlığının iç kısmında birikebilir ve kıyıcının ve de motorun çalışmasını yavaşlatabilir. Bu durumda, parçaları sıcak su ile yıkamak için kıyıcının çalışmasını durdurun ve daha sonra yeniden monte edin. Eğer olanaklı ise, alternatif olarak kıyıcıda biraz ekmek kıyılması, spiralin temizlenmesi yardımcı olur.

TEMİZLİK VE BAKIM
- Cihazı kullanmıyorken ya da parçalarını çıkarmadan veya bir temizlik işlemini yerine getirmeden önce her zaman akım kablosunu prizden çıkarın.
- Motor birimi hariç tüm parçaları, kesme bıçağı ile ilgilenirken dikkatli olarak, sıcak su ve sabun ile yıkayın.
- Sıcak su ile çalkalayıp kurutun. Bulaşık makinesinde yıkamayın. Eğer yapışıp kalan et artığı var ise, bir süre sıcak su içine batırın ve besin artıklarının elinizle çıkarın. Yüzeyini keskin nesnelerle fırçalamayın, alüminyum çizilebilir.
- Motor birimini nemli bir bezle temizleyin. Aşındırıcı temizlik ürünleri kullanmayın.
- Kesici bıçak ve kesme diskleri, onları yağlı tutmak ve paslanmaya karşı korumak için yıkandıktan sonra yemeklik yağla kaplı olmalıdır.

Ürünlerimizi seçmekle gösterdiğiniz güven için teşekkür ederiz.

BG

Нашите продукти са разработени така, че да покриват най-високите стандарти за качество, функционалност и дизайн. Надяваме се, че ще използвате с удоволствие своята нова електрическа месомелачка ZEUS 1400 от PALSON.

ВАЖНИ ИНСТРУКЦИИ ЗА РАБОТА

Когато се използват електроуреди, за да се намали рискът от пожар, токов удар или нараняване, винаги трябва да се спазват някои основни мерки за безопасност, в това число:

- Прочетете внимателно всички инструкции, дори и да сте запознати вече с начина на използване на уреда.
- За да се предпазите от евентуални токови удари, не потапяйте уреда, кабела или щепсела във вода или каквато и да било друга течност.
- За да почистите уреда, избършете корпуса отвън с влажна кърпа.
- Този продукт не може да бъде използван от деца или други лица без помощ или наблюдение, ако физическото, умственото състояние или чувствителността им не им позволяват да го използват безопасно. Децата трябва да бъдат наблюдавани, за да сте сигурни, че не си играят с него.
- Когато не използвате машината, изключете и извадете щепсела от контакта. Преди да монтирате или демонтирате която и да било част на уреда, изключвайте щепсела от контакта.
- Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да бъде подменен от производителя, негов оторизиран сервиз или от квалифициран техник с цел да се избегне злополука.
- Използването на аксесоари, които не са препоръчани или продавани от производителя на този електроуред може да причини пожари, токови удари или злополуки.
- Не оставяйте кабела да виси от ръба на маса или работен плот, нито да влиза в контакт с горещи повърхности.
- Не докосвайте горещите повърхности.
- Не използвайте и не поставяйте никоя част от уреда върху или близо до нагорещена повърхност.
- Не използвайте кабела за други цели, освен по предназначение. Не местете уреда, дърпайки го за кабела.
- Когато използвате удължителен кабел, уверявайте се, че е подходящ и притежава необходимите за целта характеристики.
- Този уред е предназначен само за домашна употреба.
- Не се опитвайте да ремонтирате електроуреда сами на място, а го занесете за поправка в оторизиран сервиз.
- Когато няма да използвате повече уреда, рециклирайте го съгласно нормите на местното законодателство.

НАЧИН НА УПОТРЕБА

1. Преди да използвате уреда за пръв път, измийте звездовидното ножче, решетките, избутващия винт и захранващата фуния с хладка вода и сапун, изплакнете ги с гореща вода и ги подсушете.
2. Сглобяване на месомелачката:
   а. Поставете избутващия винт (8) в тръбата за мелене (5). Фиг. 1
   б. Поставете звездовидния нож (9) в горната част на избутващия винт (8). Фиг. 2
   в. Изберете решетка за смилане (10, 11 или 12) и я поставете върху звездовидния нож (9) като внимавате вдлъбнатините на решетката да съвпадат със зъбчетата на тръбата за мелене. Фиг. 3
   г. Завийте пристягащия пръстен (13) към тръбата (5). Фиг. 4
   д. Монтирайте тръбата за мелене (5) към корпуса на уреда и я фиксирайте с ръкохватката (4). Фиг. 5 и 6.
   е. Поставете захранващата фуния (6) в горната част на тръбата за мелене (5). Фиг. 7
3. Поставете сглобения уред върху стабилна работна повърхност, така че вентилационните отвори върху горната и задната част на корпуса да не бъдат запушени.
4. Уверете се, че бутонът за включване и изключване е в положение „изключено" (O) и включете щепсела в контакт с напрежение, отговарящо на посоченото върху пластината с техническите характеристики на уреда.
5. Поставете тава или широка и дълбока чиния под тръбата на месомелачката, в която да събирате смлените продукти.

6. Включете уреда – той винаги трябва да бъде включен преди да започнете да слагате продукти за мелене.
   - Ако моторът изгуби обороти или спре, това може да се дължи на затлачване. В такъв случай изключете уреда от ключа и от контакта и почистете вътрешността на тръбата за мелене.
   - За предпочитане е да използвате месомелачката при температура на околната среда около 23-25ºC. Оставяйте уреда да почива около 30 минути след всеки 15 минути работа. Времето за работа трябва да се съкрати, ако температурата на околната среда е висока.

Забележка: Ако електромоторът изгуби обороти или спре, това може да се дължи на затлачване. В този случай спрете незабавно месомелачката. Поставете бутона за включване и изключване в положение „II" и натиснете бутона за функция „reverse", за да избутате продуктите обратно. Отпуснете бутона за обратна скорост и включете отново месомелачката (положение I). Ако все още е затлачена, ще бъде необходимо да я спрете, да я изключите от контакта, да демонтирате челната част и да почистите вътрешните елементи.

ИЗПОЛЗВАНЕ НА РЕШЕТКИТЕ ЗА СМИЛАНЕ

Начините на употреба, които препоръчваме за всяка една от решетките са:
- Решетка за едро смилане: за смилане на месо за наденици и колбаси.
- Решетка за средно смилане: за мелене на месо за супи или подправки.
- Решетка за ситно смилане: за мелене на месо за сосове, пастети, детски храни, хамбургери и др.

Опитайте различни варианти, за да изберете решетката, която отговаря най-добре на собствения ви вкус или на рецептите.

Уредът няма допълнителни аксесоари, освен фабрично включените в комплекта.

ПОЛЕЗНИ СЪВЕТИ
- Нарежете продуктите на лентички или на кубчета по-малки от отверстието на захранващата тръба.
- Уверете се, че месото е почистено от кости, твърди сухожилия и др. преди да го сложите да се мели.
- Суровото месо или риба трябва да бъдат добре охладени (не замразени) преди меленето, за да се намали загубата на сокове.
- Прясно смляното месо трябва да се съхранява в хладилник и да се сготви в рамките на 24 часа.
- При продължително мелене мазнините от месото могат да се натрупат във вътрешността на тръбата на месомелачката, забавяйки смилането и работата на мотора. В такъв случай трябва да спрете месомелачката, да измиете частите с гореща вода и да ги монтирате отново. Ако е възможно, слагайте да се смила по малко хляб и по този начин улеснявате поддържането на избутващия винт чист.

ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДЪРЖАНЕ
- Винаги изключвайте кабела от мрежата когато не използвате уреда, преди да го разглобите или да го почистите.
- Измийте всички части, с изключение на корпуса с електромотора, с гореща вода и сапун, внимавайки когато боравите с режещия нож.
- Изплакнете ги с гореща вода и ги подсушете. Не ги слагайте в съдомиялна машина. Ако остане залепнало месо, можете да ги накиснете за известно време в гореща вода и да отстраните остатъците с ръка. Не стържете повърхността с остри предмети – алуминият може да се надраска.
- Почиствайте корпуса с електромотора с влажен парцал. Не използвайте абразивни почистващи препарати.
- Режещият нож и решетките за смилане трябва да бъдат намазвани с олио след всяко измиване, за да бъдат смазани и защитени от ръждясване.

Благодарим ви за оказаното доверие да изберете един от нашите продукти.

Disposición sobre los equipos eléctricos y electrónicos antiguos (Aplicable en la unión Europea y en otros países europeos con sistemas de recogida selectiva)
Este símbolo, en un producto o en un paquete, indica que el producto no puede ser tratado como un residuo doméstico. Por el contrario, debe depositarse en un punto de recogida especializado en el reciclaje de equipos eléctricos y electrónicos. Al hacer esto, usted ayuda a prevenir las potenciales consecuencias negativas que pueda sufrir el entorno y la salud humana, que podrían producirse si este producto fuera desechado de forma incorrecta. El reciclaje de materiales ayuda a conservar los recursos naturales. Si desea más información acerca del reciclaje de este producto, contacte con la delegación de su ciudad, con el servicio de recogida de residuos o con la tienda en la que adquirió este producto.

Disposal of old Electrical & Electronic Equipment (Applicable throughout the European Union and other European countries with separate collection programs)
This symbol, found on your product or on its packaging, indicates that this product should not be treated as household waste when you wish to dispose of it. Instead, it should be handed over to an applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent negative consequences to the enviroment and human health, which could otherwise be caused by inappropiate disposal of this product. The recycling of materials will help to conserve natural resources. For more detailed information about the recycling of this product, please contact your local city office, household waste disposal service or the retail store where you purchased this product.

Disposition concernant les anciens équipements électriques et électroniques (applicable dans l'Union Européenne et dans d'autres pays européens avec des systèmes de collecte séparés)
Ce symbole sur le produit ou sur son emballage indique ce produit ne sera pas traité comme perte ménagère. Au lieu de cela il sera remis au point de collecte dédié pour le recyclage de l'équipment électrique et électronique. En s'assurant que ce produit est trié et jeté correctement, vous contribuerez à empêcher de potentielles conséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine, qui pourraient autrement être provoquées par la manutention de rebut inadéquate de ce produit. La réutilisation des matériaux aidera á conserver les ressources naturelles. Pour des informations plus détaillées sur la réutilisation de ce produit, vous pouvez contacter votre mairie, la société de collecte et tri des rebuts ménagers ou le magasin où vous avez acheté le produit.

Eliminação de equipamento eléctrico e electrónico usado (aplicável na União Europeia e noutros países europeus com sistemas de recolha separada)
Este símbolo, aposto no produto que adquiriu ou na respectiva embalagem, indica que este produto não deve ser tratado como lixo doméstico quando chegar a altura da sua eliminação. Em vez disso, deve ser entregue num ecoponto que realize a reciclagem de equipamento eléctrico e electrónico. Ao assegurar que este produto é correctamente eliminado, estará a ajudar a prevenir potenciais consequências negativas para o ambiente e para a saúde, as quais poderiam advir de uma eliminação incorrecta do produto. A reciclagem de materiais ajuda a conservar os recursos naturais. Para informações mais detalhadas sobre a reciclagem deste produto, contacte os serviços municipalizados da sua área de residência, os serviços de recolha de resíduos domésticos ou a loja onde adquiriu este produto.

Entsorgung von alten Elektro- und Elektronikgeräten (gültig in der Europäischen Union und anderen europäischen Ländern mit separatem Sammelsystem)
Dieses Symbol auf dem Produckt oder auf der Verpackung bedeutet, dass dieses Produckt nicht wie Hausmüll behandelt werden darf. Stattdessen soll dieses Produkt zu dem geeigneten Entsorgungspunkt zum Recyclen von Elektro- und Elektronikgeräten gebracht werden. Wird das Produkt korrekt entsorgt, helfen Sie mit, negativen Umwelteinflüssen und Gesundheitsschäden vorzurbeugen, die durch unsachgemäße Entsorgung verursacht werden könnten. Das Recycling von Material wird unsere Naturressourcen erhalten. Für nähere Informationen über das Recyclen dieses Produktes kontaktieren Sie bitte Ihr lokales Bürgerbüro, Ihren Hausmüll Abholservice oder das Geschäft, in dem Sie dieses Produkt gekauft haben.

Smaltimento dei rifiuti elettrici ed elettronici (applicabile nell'Unione Europea e negli altri paesi europei con servizio di raccolta differenziata)
Il simbolo presente sul prodotto o sulla sua confezione indica che il prodotto non verrà trattalo come rifiuto domestico. Sarà invece consegnato al centro diraccolta autorizzato per il riciclo dei rifiuti elettrici ed elettronici. Assicurandovi che il prodotto venga smaltito in modo adeguato, eviterete un potenziale impatto negativo sull'ambiente e la salute umana, che potrebbe essere causato da una gestione non conforme dello smaltimento del prodotto. Il riciclaggiodei materiali contribuirà alla conservazione delle risorse naturali. Per ricevere ulteriori informazioni più dettagliate Vi invitiamo a contattare l'ufficio preposto nella Vostra città, il servizio per lo smaltimento dei rifiuti domestici o il negozio in cui avete acquistato il prodotto.

Наредба относно електрическите и електронните уреди, извадени от употреба (приложима в Европейския съюз и в други европейски страни със системи за разделно събиране на отпадъци)
Този символ, поставен на даден продукт или опаковка, означава, че продуктът не може да бъде третиран заедно с домакинските отпадъци. Той трябва да се съхранява в специално депо за рециклиране на електрически и електронни уреди. Спазвайки това изискване, Вие съдействате за предотвратяване на евентуалните негативни последици за околната среда и човешкото здраве, в случай че този продукт бъде изваден от употреба неправилно. Рециклирането на материали запазва природните ресурси. Ако искате да получите повече информация относно рециклирането на този продукт, обърнете се към представителството във Вашия град, към службата за събиране на отпадъци или към търговския обект, от който сте купили продукта.

Afvalverwerking van elektrische en elektronische apparatuur (voor landen in de Europese Unie en andere Europese landen met systemen voor de gescheiden inzameling van afval)
Dit symbool op een product of de verpakking van een product geeft aan dat het product niet als gewoon huishoudelijkafval mag worden aangeboden. In plaats daarvan moet het product worden aangeboden bij een speciaal daarvoor ingericht verzamelstation, zodat het product geheel of gedeeltelijk kan worden hergebruikt. Als u het product op deze manier voor afvalverwerking aanbiedt, voorkomt u mogelijke schadelijke gevolgen voor het milieu en de volksgezondheid. Het recyclen van materialen draagt bij aan het behoud van natuurlijke bronnen. Neem voor meer informatie over het hergebruik van dit product contact op met de gemeente, de dienst afvalstoffenverwerking in uw woonplaats of de winkel waar u het product hebtgekocht.

Διάταξη σχετικά με τους παλαιούς ηλεκτρικούς και ηλεκτρονικούς εξοπλισμούς (Εφαρμόσιμος μέσα στην Ευρωπαική ένωση και μέσα σε άλλες ευρωπαικές χώρες με συστήματα της εκλεκτικής συγκομιδής)
Αυτό το σύμβολο, μέσα σε ένα προϊόν ή μέσα σε ένα πακέτο, δείχνει ότι το προϊόν δεν μπορεί να αντιμετωπιστεί όπως ένα οικιακό υπόλειμμα. Αντίθετα, πρέπει να καταθεί μέσα σε ένα ειδικό σημείο της συγκομιδής που έχει ειδικευθεί στην ανακύκλωση ηλεκτρικών και των ηλεκτρονικών εξοπλισμών. Κάνοντας αυτό, εσείς βοηθάτε έτσι ώστε να αποτραπούν οι φοβερές αρνητικές συνέπειες στις οποίες μπορεί να υποβληθεί το περιβάλλον και η παγκόσμια υγεία, οι οποίες θα μπορούσαν να παραχθούν εάν αυτό το προϊόν είχε απορριφθεί με τρόπο ανακριβή. Η ανακύκλωση των υλικών βοηθά στο να συντηρούνται οι φυσικοί πόροι. Εάν επιθυμείτε παραπάνω πληροφόρηση σχετικά με την ανακύκλωση αυτού του προϊόντος, να έλθετε σε επαφή με με την αντιπροσωπεία της πόλης σας, με την υπηρεσία της συγκομιδής των υπολειμμάτων ή με το μαγαζί μέσα στο οποίο αγοράσατε αυτό το προϊόν.

Постановление об отслуживших свой срок электрических и электронных приборах (применяется в Европейском союзе и других европейских странах для систем раздельного сбора и утилизации отходов).
Данный символ, нанесенный на изделие или на его упаковку, означает, что с изделием нельзя обращаться как с обычным бытовым мусором, а следует сдавать в специализированный пункт приема электрических и электронных приборов для его дальнейшей утилизации. Соблюдая это правило, вы помогаете предотвратить возможные отрицательные последствия на окружающую среду и здоровье людей, которые могут возникнуть, если это изделие будет выброшено обычным путем. Утилизация материалов способствует сохранению природных ресурсов. Для получения дополнительной информации об утилизации данного изделия обратитесь к городским властям, в службу сбора бытовых отходов или в магазин, где вы приобрели этот прибор.

شارة توضح على المنتجات الكهربائية والإلكترونية القديمة (تستخدم في بلدان الاتحاد الأوربي وبلدان أوروبية أخرى تتبع نظام جمع القمامة حسب النوع).
هذا الرمز، سواءً كان على المنتج أو على غلافه، يشير إلى وجوب عدم التعامل مع هذا المنتج على أنه قمامة منزلية. على العكس، يجب أن يتم رميه ضمن حاويات مخصصة للمواد الكهربائية والإلكترونية. إن تقيّدك بذلك، يساعد على تجنب مخاطر شديدة وسلبية قد تؤثر على المحيط وعلى صحة الإنسان في حال رمي هذا المنتج بشكل غير صحيح. إن إعادة تصنيع المواد يساعد في المحافظة على الموارد الطبيعية. إذا رغبت بمعلومات أكثر حول إعادة تصنيع المنتج، فيمكنك مراجعة سلطات مدينتك أو الجهات المسؤولة عن جمع القمامة أو المحل الذي اشتريت منه المنتج.

Ez a jelkép régi elektromos és elektronikus felszerelésekre helyezendő (Az Európai Unió államaiban és egyéb, szelektív hulladékgyűjtő rendszerrel rendelkező európai államokban alkalmazható).
Ha ez a jelkép terméken vagy csomagoláson látható, azt jelzi, hogy az adott terméket nem lehet házi hulladékként kezelni, hanem elektromos és elektronikus felszerelések elhelyezésére szolgáló speciális hulladékgyűjtő helyen kell hagyni. Ezáltal Ön hozzájárul a negatív következmények megelőzéséhez, melyeket a környezet és az emberi egészség szenvedne a hulladék helytelen kiselejtezése esetén. A hulladékok újrahasznosítása elősegíti a természeti források megőrzését. Amennyiben e termék újrahasznosításával kapcsolatban további információra van szüksége, forduljon városa képviseletéhez, a hulladékgyűjtő szolgálathoz vagy az üzlethez, ahol a terméket vásárolta.

Eski elektrikli ve elektronik malzemelerle ilgili uygulama (Avrupa Birliğinde ve diğer Avrupa ülkelerinde uygulanmakta olan geri dönüşüm amaçlı olan atık ayrım ve geri dönüşüm sistemi).
Bir ürün ya da bir paket üzerinde yeralan bu sembol; bu ürünün konut alanlarında üretilen herhangi bir atık gibi değerlendirilemeyeceği anlamına gelmektedir. Bunun aksine, geri dönüşüm amaçlı olarak, bu tür elektrikli ve elektronik malzemelerin atılması için özel olarak belirlenen noktalara bırakılması gerekmektedir. Siz, bu şekilde davranarak, bu malzemelerin uygun olmayan şekilde atılması durumunda çevre ve insan sağlığı üzerinde oluşabilecek olan olası negatif sonuçların ortadan kalkmasına yardım olmuş olacaksınız. Geri dönüşüm amaçlı olarak, bu malzemelerin, atılmaları için ayrılmış olan atık ayrım alanına bırakılması, doğal kaynakların korunmasına yardımcı olmaktadır. Eğer, bu malzemenin geri dönüşüm amaçlı olarak atılması ile ilgili olarak daha fazla bilgiye sahip olmak istersenız; yaşadığiniz bölgenin mahalli yönetimleri ile, atık toplama merkezleri ile ya da bu makinayı satın aldığınız satış merkezi ile başlantıya geçiniz.

Pol. Ind. Les Ginesteres - C/ Hostalets, 2-4-6
08293 Collbató - Barcelona (Spain)
Tel. +34 93 777 98 50 - Fax +34 93 777 93 07
Videoconferencia: +34 93 777 97 13
www.palson.com e-mail: palson@palson.com

Desarrollado en España, fabricado en P.R.C.
Developed in Spain, made in P.R.C.